

Somos

**¿QUÉ COMEMOS LOS
PERUANOS? PLATOS
Y TRADICIONES PARA
CELEBRAR NUESTRA
IDENTIDAD**

**ALONSO CUETO
NOS HABLA DE SU
NUEVA NOVELA,
"MEMORIAS DE
UNA LIMEÑA"**

LOS ROSTROS, DEL PERÚ

Este 28 de julio, fecha patria, el emblemático Museo Larco, ubicado en Pueblo Libre, cumple cien años dedicado a albergar nuestra historia como cultura y nación y a compartirla con el mundo y los propios peruanos.

*Siempre habrá
un buen momento
para disfrutar
del Abuelo*



SAN ISIDRO

Jr. Bernardo
Monteagudo 200
Orrantia del Mar, San Isidro.
☎ 264-0188 264-3284

SAN BORJA

Av. La Floresta 124 esquina
con Av. Primavera Chacarilla
del Estanque, San Borja.
☎ 372-6868 372-7288

**SOLO PARA RECOJO
O DELIVERY** Previa llamada

f lagranjadelabuelo_oficial

ig lagranjadelabuelo_oficial

Pasó esta semana



♦♦ Perú, Mucho Gusto.

Desde hoy, 162 expositores de las 25 regiones del país se reunirán en el Parque Perú (Pocollay, Tacna) para ofrecer platos, bebidas, productos regionales y experiencias culinarias. La feria va hasta el 28 de julio, el ingreso es libre.



♦♦ **Estragos en Junín.** Tras el sismo de magnitud 5,1 que remeció la región el fin de semana pasado, el Gobierno declaró en estado de emergencia por 60 días a cinco distritos de las provincias de Chupaca y Huancayo para acelerar la atención de los afectados y la rehabilitación de las zonas dañadas. Mientras continúan las labores de remoción de escombros, decenas de familias permanecen sin vivienda y piden con urgencia alimentos no perecibles, agua, frazadas y materiales para reconstruir sus hogares.



Adiós a Kaylee Hottle.

LA ACTRIZ MURIÓ A LOS 19 AÑOS EN UN ACCIDENTE DE TRÁNSITO EN MARYLAND (EE. UU.). ES RECORDADA POR INTERPRETAR A LA NIÑA JIA EN "GODZILLA VS. KONG" (2021) Y EN SU SECUELA ESTRENADA EN 2024.



♦♦ **FIFA investiga.** El máximo organismo del fútbol abrió un expediente disciplinario a jugadores y comando técnico de la selección argentina por los incidentes ocurridos tras la derrota que sufrieron frente a España en la final del Mundial.

50 años

CUMPLE EL TEATRO MARSANO DE MIRAFLORES DESDE QUE EL RECONOCIDO DIRECTOR Y ACTOR ARGENTINO OSVALDO CATTONE (1933-2021) LO REMODELARA.

308 goles

SE MARCARON EN EL MUNDIAL 2026. CON 48 SELECCIONES PARTICIPANTES, FUE EL CERTAMEN CON MÁS ENCUENTROS Y ANOTACIONES DE TODA LA HISTORIA.

30 ediciones

CELEBRA LA FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO DE LIMA, QUE ESTE AÑO SE MUDÓ AL CENTRO DE EXPOSICIONES JOCKEY, EN SURCO.



♦♦ **Retornan los Vengadores.** Se presentó el primer tráiler oficial de "Avengers: Doomsday", que confirma el regreso de Thor y Steve Rogers, además de adelantar una nueva amenaza que volverá a reunir a los héroes del Universo Marvel.

“
QUE SE OLVIDEN,
AQUÍ NO VOLVERÁ
A HABER
ELECCIONES

Daniel Ortega

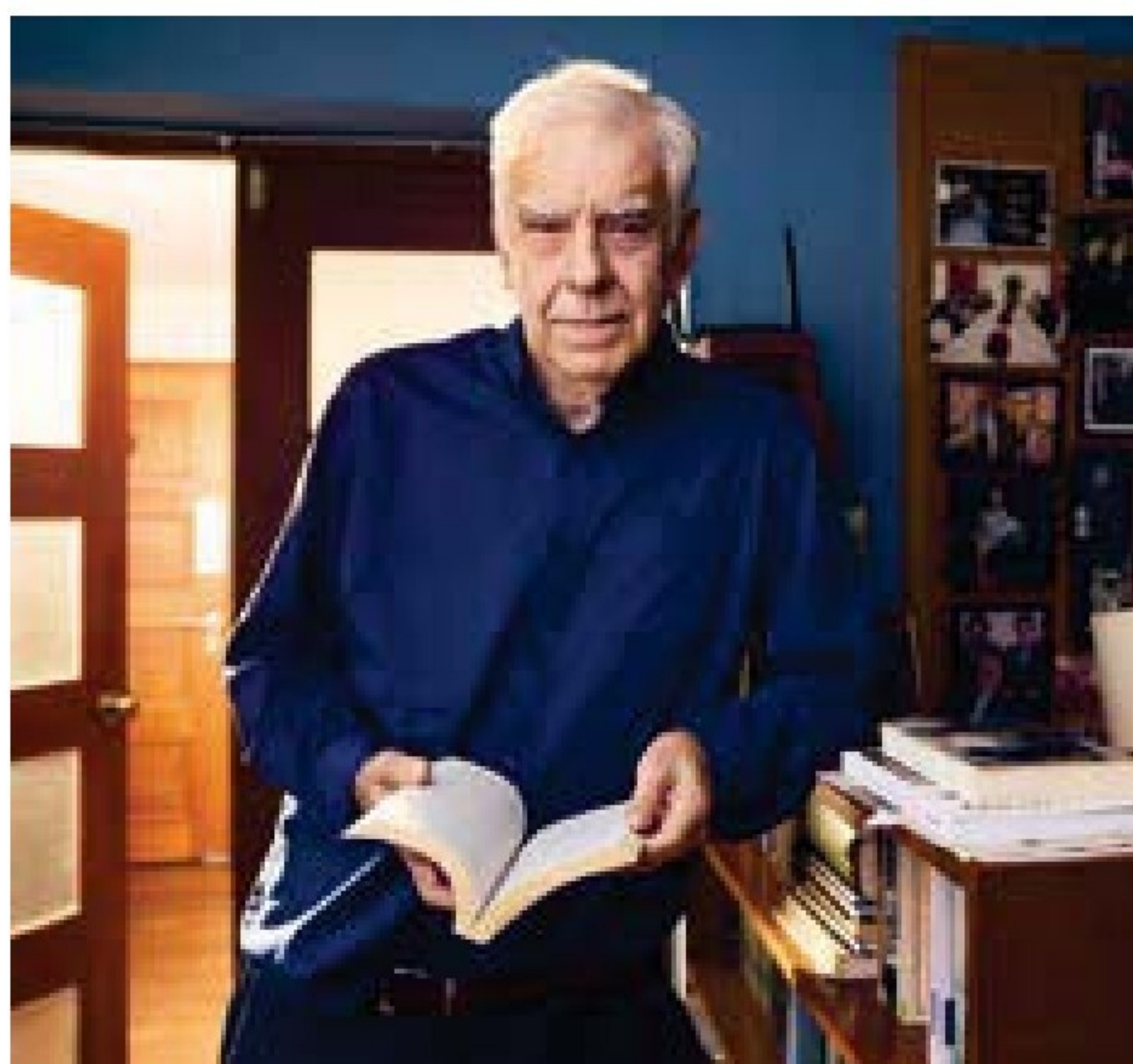
PRESIDENTE DE NICARAGUA

Durante un acto conmemorativo por el aniversario 47 de la Revolución sandinista, en Managua, capital del país centroamericano, el mandatario anunció que frenará la posibilidad de comicios.



Contenido

25/07/26



46

Alonso Cueto nos devuelve a inicios del siglo XX

“Lima sigue siendo un paraíso para un escritor”, afirma una de las figuras más importantes de nuestra literatura, quien, en entrevista con Somos, ahonda en su optimismo respecto de la capital y el país, reflexiona sobre los cambios que vivimos y adelanta lo que trae su esperada novela: “Memorias de una limeña”.

06

El verbo hecho carne

Visitamos el nuevo local de Don Eduardo, en Miraflores, para comprobar lo que es ya un secreto a voces: que la carne peruana puede ocupar un lugar notable y meritorio en la parrilla a escala global.



08. Maca Wellness

10. Premios Somos

18. Tambo del Inka

25. Centro Angelman

26. Circo Beat

36. Lo que comen los peruanos

42. La experiencia Masi

49. Astrología

50. Test de Proust

22

Telarañas con sentido patrio

Un médico, un vendedor ambulante y un dibujante comparten la admiración por Spider-Man en facetas muy diferentes de sus vidas. A propósito del próximo estreno de la nueva cinta del héroe arácnido, conocemos un poco más de su impacto en el público peruano.



12

Ellos buscan un hogar

Los perros mayores o con discapacidades son los que menos se suelen adoptar. Sin embargo, los cuatro casos que presentamos en esta nota nos demuestran que nunca es tarde para entregarles el amor que tanto han esperado por años.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N.º 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



UCSM presenta en Lima dos nuevas maestrías con triple titulación para formar a los líderes del futuro

La Escuela de Postgrado lanzó oficialmente las maestrías en Gestión Pública y Gobierno y en Derecho Constitucional, programas innovadores que iniciarán clases el 7 de septiembre bajo modalidad semipresencial.



Destacados egresados de las escuelas profesionales de Medicina Humana, Economía, Administración de Empresas, Agronomía y Derecho de la Universidad Católica de Santa María fueron homenajeados por su excelencia profesional y su contribución al desarrollo del Perú, en el marco de la Apertura Académica de la Escuela de Postgrado – Filial Lima.



El Rector de la UCSM, Jorge Luis Cáceres Arce, presentó la nueva propuesta académica de la casa Santamaría Filial- Lima y reafirmó el compromiso de la Universidad con la excelencia, la innovación y la formación de líderes para el Perú. (Lo acompaña el Rector de la USIL, Jorge Talavera Traverso).



180 personalidades entre altos funcionarios del Estado, académicos y líderes empresariales participaron en la Ceremonia de Apertura Académica de la Escuela de Postgrado de la Universidad Católica de Santa María – Filial Lima, donde se presentaron oficialmente las nuevas maestrías en Gestión Pública y Gobierno y en Derecho Constitucional.



Las clases de ambas maestrías iniciarán el 7 de septiembre de 2026 en la Filial Lima de la UCSM, ubicada en el distrito de San Isidro, bajo una modalidad semipresencial.

La Universidad Católica de Santa María fortalece su presencia en Lima con el lanzamiento de dos nuevas maestrías de alta especialización: Gestión Pública y Gobierno y Derecho Constitucional, programas diseñados para formar profesionales capaces de liderar la modernización del Estado, el fortalecimiento institucional y los desafíos del sistema jurídico peruano.

La presentación tuvo lugar el último viernes 17 de julio en la sede institucional de la UCSM, ubicada en el distrito limeño de San Isidro, durante la Ceremonia de Apertura Académica de la Escuela de Postgrado – Filial Lima, que congregó a más de 180 empresarios, académicos, autoridades y altos funcionarios del Estado.

La **Maestría en Gestión Pública y Gobierno**, es dirigida por Juan Jiménez Mayor (Expremier), y tiene como objetivo formar una nueva generación de gestores públicos con competencias en innovación, transformación digital, inteligencia artificial, transparencia y gobernanza. Su plana docente está integrada por exministros, tecnócratas, exviceministros y especialistas nacionales e internacionales.

Por su parte, la **Maestría en Derecho Constitucional**, dirigida por Ernesto Blume Fortini (Expresidente del Tribunal Constitucional), aborda los retos del constitucionalismo contemporáneo, la protección de los derechos fundamentales, la litigación constitucional y la inteligencia artificial, con docentes de Perú, España, Italia, México, Argentina y de nuestra Patria.

Uno de las principales diferencias de ambas maestrías frente a la oferta académica existente en el mercado, es su innovador modelo de Triple Titulación, que permite a los participantes fortalecer su perfil profesional y maximizar su inversión académica.

En el caso de la Maestría en Gestión Pública y Gobierno, al culminar el primer año los maestrandos podrán obtener una Segunda Especialidad en **Modernización del Estado e Innovación Pública** o en **Contratación Pública, Gestión de Asociaciones Público-Privadas (APP) y Obras por Impuestos**. Asimismo, al concluir el programa recibirán el grado académico de Maestro y una certificación correspondiente al Diplomado de Postgrado en **Integridad y Control Gubernamental o Alta Gerencia y Gobernanza Territorial**.

La **Maestría en Derecho Constitucional** ofrece una innovadora propuesta académica que permitirá a los estudiantes acceder, al finalizar el primer año, a una **Segunda Especialidad en Jurisdicción Constitucional o Derecho Parlamentario**. Asimismo, al culminar el programa obtendrán el grado académico de Maestro y una certificación correspondiente al **Diplomado de Postgrado en Derechos Humanos o Ingeniería Constitucional**, fortaleciendo así su especialización profesional.

Las clases de ambas maestrías iniciarán el **7 de septiembre de 2026** en la Filial Lima de la UCSM, ubicada en el distrito de San Isidro, bajo una modalidad semipresencial que combina sesiones virtuales y presenciales.

El Rector de la Universidad Católica de Santa María, **Jorge Luis Cáceres Arce**, destacó que la expansión de la Escuela de Postgrado hacia Lima responde al compromiso de la universidad de acercar una formación de excelencia a más profesionales del país.

"En la UCSM estamos convencidos de que la educación de postgrado debe responder a los grandes desafíos nacionales con innovación, calidad académica y una visión de futuro. Estas nuevas maestrías reflejan nuestro compromiso de formar líderes capaces de generar cambios positivos en el Estado, el sistema jurídico y la sociedad", expresó la autoridad.

Gastronomía

Don Eduardo: el bife de bandera

Dirección: Av. Angamos Oeste 598, Miraflores

Reservas: <https://doneduardomiraflores.mesa247.pe>

@parrilladoneduardo.lima

El restaurante llega a Lima —y al competitivo mundo de las parrillas— con algo que parecía imposible, y por partida doble: que exista una novedad en ese rubro y que se trate de una carne peruana premiada en Argentina.



EL BIFE ANGOSTO SE
CORONÓ CAMPEÓN MUNDIAL
EN 2025, EN EL WORLD
MEAT CHAMPIONSHIP DE
BUENOS AIRES.



DON EDUARDO FORMA PARTE DEL GRUPO LIDERADO POR LA ESTAMPIDA, SU MARCA INSIGNIA FUNDADA EN 2014 EN TRUJILLO POR LOS HERMANOS ALFONSO Y MARCOS REBAZA.



**MARISSA
CHIAPPE**

FOTOS:
**CRISTINA
HARA - SUR
STUDIO**

No quise pedir wagyu. Es un dato pequeño, pero, en una parrilla limeña donde esta carne suele ser la carta de triunfo casi obligatoria y lo que justifica el ticket alto, no pedirla después de probar el bife peruano dice mucho. La ternera criolla, con 21 días de maduración en el bife angosto y el ancho, no compite contra el estándar japonés; lo desplaza del centro de la conversación. Y no es una carne cualquiera: es la misma genética con la que La Estampida, el grupo detrás de este restaurante, se coronó campeón mundial en el World Meat Championship de Buenos Aires en 2025, frente a 110

establos de todo el mundo.

Incluso tuvieron trabas para llevar las carnes al concurso, porque nunca nadie había exportado carne peruana a Argentina: hubo que crear el código de importación por primera vez. El premio no fue suerte ni casualidad. Es la consecuencia directa de una selección que empieza mucho antes del fuego: solo hembras jóvenes, criadas entre los 2.000 y 3.000 metros sobre el nivel del mar en Cajamarca, La Libertad y Áncash y traídas a la

costa para un engorde de 120 días, con una fórmula de soya y maíz especialmente diseñada. Los toros quedan fuera del corte 'signature' porque infiltran menos grasa, una decisión que en la mayoría de parrillas se resolvería con la etiqueta de una raza importada, y que aquí se hace con selección genética y dos tipos de maduración según el corte —'dry-aged' y 'wet'— hasta por 21 días. Trazabilidad desde el nacimiento hasta el plato. El resultado es una carne tierna, jugosa, menos untuosa que el wagyu, más limpia, con matices de mantequilla tostada y un toque de umami que deja la maduración.

El resto de la carta, en cambio, funciona como acompañamiento de este hallazgo, no como competencia. Entre ellos destacan el flat iron, que viene con bbq nikkei y chaufa blanco; el ossobuco norteño, servido sobre risotto de culantro; y el ají de hongos, con crema de ají amarillo, setas, portobellos y champiñones a la brasa y aceite de culantro. Son platos bien resueltos, con más ambición que la parrilla promedio de Lima, pero ninguno pelea por el protagonismo. Es una diferencia sutil y reveladora: en muchas parrillas, los fondos existen para compensar un corte que no tiene mucho que ofrecer; en Don Eduardo existen porque el corte no necesita defensa y la cocina puede permitirse jugar en otro lado.

Los detalles en la mesa también cumplen el mismo rol: subrayar el argumento. El chimichurri con chincho y zapallo loche, en vez del clásico perejil-orégano de siempre; la sal volcánica gris y rosada rallada frente al comensal; y las papas fritas trujillanas.

Que un restaurante en Lima pueda poner una ternera criolla peruana frente al comensal y que este no extrañe el corte importado es algo que, pensábamos, era imposible. Durante años, "premium" en una parrilla local significó importado. Don Eduardo apuesta por lo contrario: aunque hay wagyu, no se le extraña, y el primer bocado de su bife premiado lo demuestra antes de que cualquier discurso tenga que hacerlo. //

Para tomar nota

UNA CAVA CON PERSONALIDAD

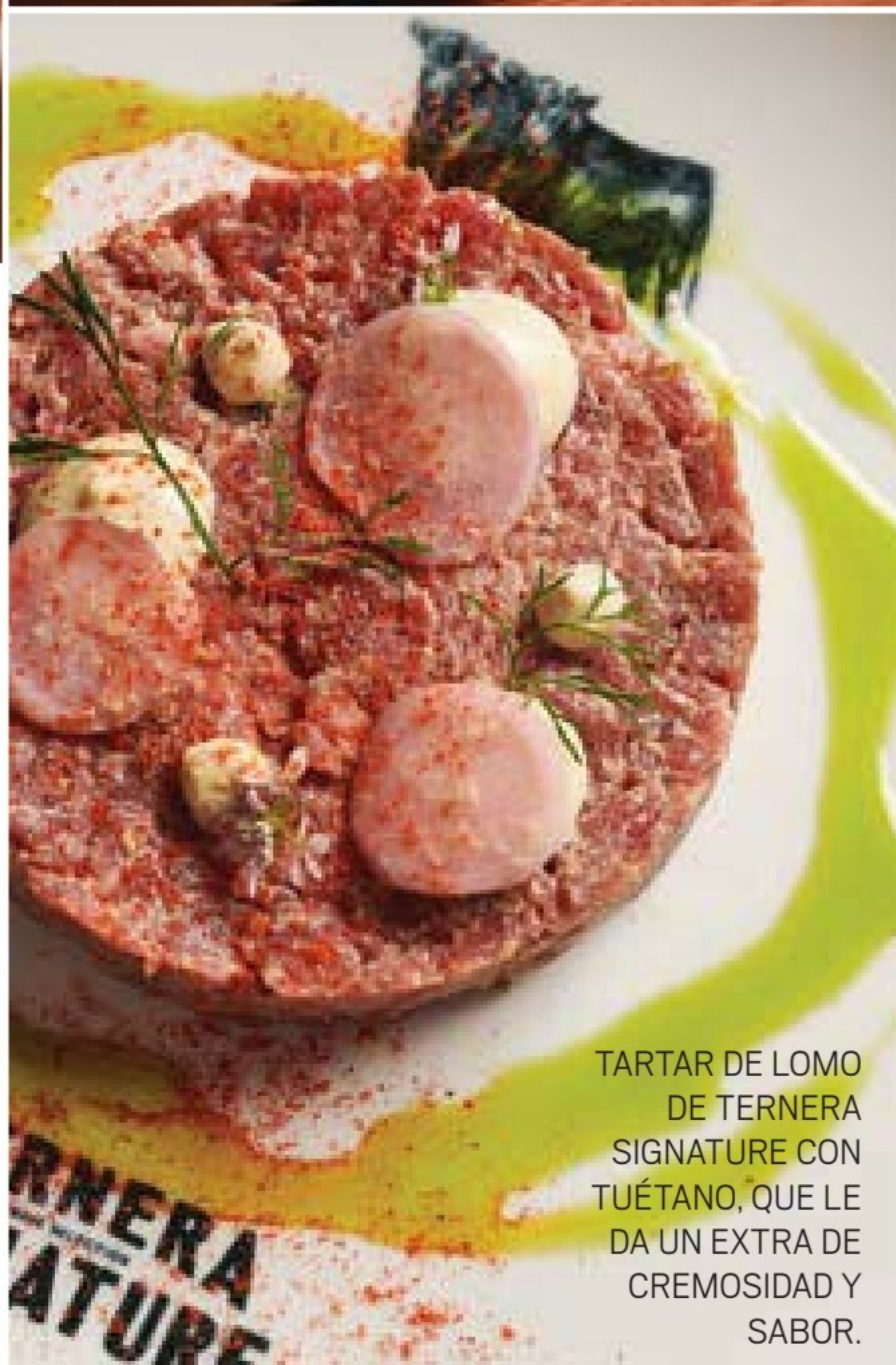
Solo con probar el Huinco, un malbec de Arequipa fermentado en tinajas a 1.800 metros de altitud, queda claro que la carta de vinos curada por el sommelier Lucho Vásquez (antes en Rocco) fue pensada con el mismo criterio que la cocina: no rellena, acompaña. Junto a esa apuesta local conviven el Tannat Munay, un pinot noir de Borgoña de Albert Bichot, un cabernet sauvignon 2020 de Morgan Bay Cellars, en California, y un Rioja San Vicente 2022. La selección no busca abarcar todo el mundo del vino: cruza el terruño peruano con referencias clásicas de España, Francia y California que dialogan con la carne.

JIMENA AGOIS



JOSÉ LUIS CASTRO, CHEF Y DIRECTOR CULINARIO DEL GRUPO Y CAMPEÓN MUNDIAL DE PARRILLA 2023.

EL POSTRE: UNA TARTA DE QUESO CON MIEL DE CHANCACA E HIGOS.



TARTAR DE LOMO DE TERNERA SIGNATURE CON TUÉTANO, QUE LE DA UN EXTRA DE CREMOSIDAD Y SABOR.

Bienestar

♦
**MACA
BUSTAMANTE**

@macawellness



Perú, la despensa nutricional del mundo



LESLIE SEARLES

En estas Fiestas Patrias, no solo sentimos orgullo por nuestros platos bandera, sino por la extraordinaria biodiversidad que permite a nuestro país contar con una enorme variedad de alimentos deliciosos y muy nutritivos.

Cada 28 de julio solemos hablar de nuestra historia, cultura y, por supuesto, gastronomía. Nos sentimos orgullosos del cebiche, del ají de gallina, del lomo saltado o de un buen arroz con pollo. Pero pocas veces pensamos en aquello que hace posible toda esa cocina: la extraordinaria biodiversidad de alimentos en nuestro país. Porque si el Perú fuera una despensa, sería una de las más completas del planeta.

Somos uno de los países con mayor diversidad biológica del mundo. Desde el mar hasta la Amazonía, pasando por la costa y los Andes, nuestro territorio reúne miles de especies vegetales y animales que han alimentado a generaciones durante siglos. Lo más interesante es que muchas de ellas hoy son objeto de investigación científica por su potencial para promover la salud.

Tomemos como ejemplo la papa. Aunque en el supermercado solemos elegir entre una o dos variedades, en el Perú existen más de 3.000: moradas, amarillas, rojas, pequeñas, grandes, harinosas o firmes. Cada una posee características nutricionales ligeramente distintas. Las variedades de colores intensos, por ejemplo, contienen antocianinas, los mismos compuestos antioxidantes que encontramos en los arándanos y que ayudan a proteger nuestras células del daño oxidativo.

Algo similar ocurre con los granos andinos. La quinua es la más conocida, pero también tenemos la kiwicha, cultivada desde tiempos preincaicos y excelente fuente de proteínas vegetales, fibra, hierro y otros minerales. Además, aporta compuestos bioactivos que hoy despiertan un creciente interés por su posible papel en la salud cardiovascular y metabólica. No es un alimento de moda. Es un alimento ancestral que la ciencia recién está terminando de comprender.

Si viajamos a la Amazonía encontramos otra joya: el camu camu. Este pequeño fruto destaca por su extraordinario contenido de vitamina C, varias veces superior al de muchas frutas que solemos asociar con este nutriente. La vitamina C participa en el funcionamiento del sistema inmunológico, favorece la producción de colágeno y actúa como antioxidante. Pero, como



EL CAMU CAMU AMAZÓNICO RESALTA POR SU NOTABLE CONTENIDO DE VITAMINA C, AMPLIAMENTE SUPERIOR AL DE MUCHAS FRUTAS QUE ASOCIAMOS CON ESTE NUTRIENTE.

ocurre con cualquier alimento, su verdadero beneficio aparece cuando forma parte de una alimentación variada, no cuando esperamos que haga milagros por sí solo.

Y luego está nuestro mar. Gracias a la corriente de Humboldt, el Perú posee uno de los ecosistemas marinos más productivos del mundo. Pescados como la anchoveta, el bonito, la caballa o la sardina son fuentes extraordinarias de proteínas de alta calidad y de ácidos grasos omega-3, nutrientes asociados con una mejor salud cardiovascular y cerebral. Paradójicamente, muchas veces buscamos alimentos importados mientras dejamos de lado verdaderos tesoros que nadan frente a nuestras costas.

Hoy sabemos que una alimentación variada no solo aumenta la probabilidad de cubrir nuestras necesidades de vitaminas y minerales. También favorece una microbiota intestinal más diversa, un aspecto

que la investigación relaciona con una mejor salud digestiva, metabólica e incluso inmunológica. En tiempos en los que las dietas parecen reducir la alimentación a un puñado de ingredientes “permitidos”, el Perú nos recuerda que comer saludable también puede ser una celebración de nuestra biodiversidad.

Este 28 de julio, además de sentir orgullo por nuestra cocina, vale la pena mirar con otros ojos los alimentos que nacen en nuestro territorio. Porque el verdadero lujo no siempre está en lo importado ni en el último superalimento de moda. A veces está en esa papa nativa, en un puñado de kiwicha, en una porción de pescado azul o en una fruta amazónica que ha estado aquí mucho antes que nosotros.

Después de todo, vivir en una de las despensas nutricionales más extraordinarias del mundo también es un privilegio que se puede disfrutar... bocado a bocado. //

Muchas veces cometemos el error de buscar alimentos importados y dejamos de lado auténticos tesoros que salen de nuestra tierra y nuestro mar.



GRANOS ANDINOS COMO LA QUINUA Y LA KIWICHA SON ALIMENTOS ANCESTRALES QUE LA CIENCIA APENAS ESTÁ TERMINANDO DE COMPRENDER.



LA DECISIÓN ES TUYA

Cada voto construye el retrato gastronómico del Perú. Elige a tus favoritos y sé parte de los premios que celebran el talento, la innovación y el buen comer.

JOEL ALONZO



EN ESTA EDICIÓN, LOS VOTANTES PUEDEN ELEGIR A SUS FAVORITOS EN 37 CATEGORÍAS, QUE INCLUYEN RESTAURANTES, CAFETERÍAS, ROOFTOPS Y CREADORES DE CONTENIDO.

Queda muy poco tiempo para decidir quiénes serán los próximos ganadores de los Premios Somos. Las votaciones de esta nueva edición cerrarán este domingo 26 de julio a las 11:59 p.m. Desde sus inicios, este reconocimiento ha tenido una característica que lo distingue: son los lectores quienes eligen a sus favoritos. Cada voto es una forma de reconocer a esos restaurantes, cafeterías, bares y propuestas gastronómicas que han dejado huella, ya sea por un plato inolvidable, un servicio excepcional o una experiencia que merece repetirse.

Ese espíritu es el que mantiene vivos a los Premios Somos. Más que una competencia, son una fotografía del momento que atraviesa la gastronomía peruana, una escena dinámica que cambia, crece y se reinventa. Por eso, este año incorporamos nuevas categorías, entre ellas mejor restaurante de comida coreana;

renovamos otras, como mejor cafetería de especialidad del Perú; y ampliamos el número de nominados en rubros tan representativos como mejor pollería y mejor chifa. Cada ajuste responde a una industria que evoluciona y a un público con apetito constante por descubrir nuevos sabores.

Ahora, la última palabra la tienen nuestros lectores. Queremos conocer cuáles son esos lugares que realmente conquistan los corazones (y los estómagos) de los peruanos, uno de los públicos más apasionados y exigentes cuando se trata de disfrutar una buena mesa. Si aún no has participado, esta es la oportunidad de apoyar a tus favoritos y formar parte de una celebración que reconoce la diversidad, el talento y la creatividad de nuestra gastronomía. Tu voto no solo elige a los ganadores: también ayuda a contar la historia de lo que hoy emociona y representa el buen comer en el Perú. //



¡Recuerda votar por tus favoritos!

Entra a la web de los Premios Somos con este QR. Las votaciones cierran este domingo 26 de julio.





LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE

La experiencia de siempre, **AHORA EN LA MOLINA**

Cortes prime, vinos seleccionados
y el servicio de siempre.

**Nos encuentras en:
La Molina - Av. Javier Prado 5850**

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Revistas.PeruRadio.net.pe

♦ Mascotas

Nos elegimos el uno al otro

Los perros adultos mayores o con alguna discapacidad —física o cognitiva— son los últimos candidatos en las listas de adopción. En los albergues tienen techo y comida, pero no la familia que necesitan para curar las heridas causadas por el abandono y el maltrato.

“

LOS PERROS SENIOR
MERECE QUE
SUS ÚLTIMOS DÍAS
ESTÉN LLENOS DE
AMOR, PORQUE
YA HAN SUFRIDO
MUCHO. ES COMO
PREMIAR ESA
VALENTÍA QUE
ELLOS HAN TENIDO
PARA VOLVER
A CONFIAR EN
NOSOTROS

**Karina
Escobar**



**GINO
ALVA
OLIVERA**

FOTO:
**DIEGO
MORENO**

Gringo cojeaba por las calles de San Martín de Porres en busca de alimento. Una enorme herida abierta en la pata trasera derecha lo obligaba a arrastrarla. Los vecinos de la zona aseguran que un auto lo atropelló, pero nadie tiene tiempo para auxiliar a un perro de la calle.

Cuando el equipo de Voz Animal Perú —una organización que desde hace más de una década rescata a perros y gatos del abandono y el maltrato— acudió al lugar, la situación era crítica: la herida se había infectado y la vida de Gringo corría peligro.

“El médico nos dijo que el nervio principal de la pata estaba comprometido. Para que la infección no siguiera avanzando, tuvieron que amputársela”, recuerda Anaïs Anaya, directora de Voz Animal Perú.

Después de recuperarse de la cirugía, Gringo llegó al refugio de la organización en Chilca, al sur de Lima. Aunque era casi un cachorro, reunía las características físicas que convierten a un perro en un firme candidato a pasar el resto de su vida ahí: grande, mestizo y con una pata menos.

“Aquí tienen techo, comida y agua, pero no alcanza el tiempo para darles cariño diario, sacarlos a pasear, hacerlos sentirse queridos. Aquí les falta esa parte con la que sanan el alma y llegan a sentirse especiales. El albergue es mejor que la calle, pero no debería ser el último paso”, agrega Anaïs Anaya.

Gringo permaneció en Chilca seis largos años —casi la mitad de la vida de un perro— antes de dar ese último paso, antes de conocer a Andrea Hernández.

Andrea se sumó como voluntaria de Voz Animal Perú por medio de su hermana Catherine, una entusiasta rescatista del equipo que en enero de 2025 adoptó a Romeo, un perro que perdió la pata delantera izquierda en un accidente.

“Estuve yendo con ella [Catherine] por casi un año. Ahí conocí a Gringo, era uno de los perritos más cariñosos y tranquilos. Él siempre me buscaba, eso me llamó mucho la atención”, rememora Hernández, maestra de educación inicial de 25 años.

En diciembre pasado, ella y sus padres decidieron darle hogar tempo-



RAÚL (IZQ.) Y LAYCA (DER.) VIVIERON EN EL ALBERGUE POR SEIS AÑOS. AL LADO, LAS FOTOS DE CÓMO LOS ENCONTRARON: ÉL HABRÍA SIDO ABANDONADO POR SUS DUEÑOS, PUES NO PARECÍA UN PERRO DE LA CALLE. ELLA, EN CAMBIO, FUE RESCATADA EN ESTADO CRÍTICO.



“
MUCHA GENTE
DECIDE NO ADOPTAR
UN PERRO VIEJITO O
CON UNA NECESIDAD
ESPECIAL, CON TRES
PATITAS, PORQUE
PIENSA QUE ES
MUCHO GASTO O MÁS
PREOCUPACIÓN. PERO
ESOS PERROS SON LOS
MÁS AGRADECIDOS

**Andrea
Hernández**



GRINGO FUE RESCATADO POR VOZ ANIMAL PERÚ EN 2019, EN SAN MARTÍN DE PORRES, LUEGO DE SER ATROPELLADO. LA PATA AFECTADA SE INFECTÓ Y NO QUEDÓ OTRA OPCIÓN QUE AMPUTÁRSELA.

ral a Gringo por unos días. “Queríamos que sintiera ese amor de familia por un tiempo, aunque fuera por Navidad”, añade Andrea.

Él debía volver al refugio de Voz Animal Perú después de las fiestas de fin de año, pero los Hernández no pensaban dejarlo. “Mi mamá me dijo que se quedaba, que ya veríamos cómo haríamos, pero se quedaba”, narra la joven maestra.

Enseguida, Gringo se convirtió en el perro de toda la familia: en Lima, Andrea y sus padres se encargan de su cuidado; desde España, su hermano Christian y su esposa están pendientes de él y de su manutención.

“Todos nos hemos enamorado de él. En casa, le gusta jugar y corre cuando ve a mi

papá o cuando mi hermana viene a visitarnos. En el parque, le encanta echarse y quedarse ahí recostado”, afirma Andrea.

SIEMPRE EN BUENA COMPAÑÍA

“Sí, creo que al final vamos a decidir quedarnos con ellos. Creo que son ellos los que nos escogen y saben en quién confiar otra vez”, me respondió a fines de mayo pasado Karina Escobar, una ciudadana salvadoreña que vive en el Perú con su esposo desde hace poco más de dos años.

Karina, una licenciada en marketing y publicidad, conoció a Raúl y Layca a través de una publicación de Voz Animal Perú en redes sociales. Ambos llegaron a su departamento de San Isidro el viernes 15 de mayo.

“Fue alucinante porque desde el primer día, después de olfatearnos, salimos a pasear y al volver, entraron a la casa como si fuera suya. Y nosotros nos enamoramos de ellos, porque son muy dóciles”, comenta.

Al igual que Gringo, Raúl y Layca pasaron seis años en el refugio de Chilca. Ahora son inseparables, pero sus pasados son muy diferentes.

“Él tenía las uñas cortas, el pelo no tan sucio y hasta una cinta de baño. Creo que lo abandonaron, porque se le veía sin rumbo, como buscando a alguien. Tampoco sabía cruzar la pista. Movimos su caso, pero nadie respondió”, recuerda Anaïs Anaya.

En cambio, Layca era una típica víctima del olvido: la encontraron muy delgada, infestada de pulgas y garrapatas y en celo, perseguida por una manada de machos. “Por eso la rescatamos. Tenía ehrlichia y parásitos, estaba desnutrida”, acota la fundadora de Voz Animal Perú.

Cuando vivían en Panamá, Karina y su esposo rescataron a seis perros, siempre en parejas. “Cuando están en compañía, ellos afrontan mejor esos tiempos en los que

debemos salir y no podemos llevarlos. Les rebaja el estrés”, explica.

Casi dos meses después de nuestra primera conversación, Escobar me escribió un mensaje de WhatsApp. “Adoptamos a los niños”.

UNA NUEVA VIDA

El año pasado, Pepper vagaba a unas cuadras del local de Chilca. Un severo problema de piel había consumido la mayor parte de su pelaje y en el lomo tenía heridas en carne viva, muchas de ellas con moscas encima. “La encontramos husmeando en la basura, muy enferma. Como ya era mayorcita, de unos 10 u 11 años, no sabíamos si iba a sobrevivir”, recuerda Anaya.

Ella permaneció unos meses en Voz Animal Perú hasta que conoció a Jeanette Zevallos y Alan Christopherson, una pareja a punto de casarse.

“Visitamos el albergue para ver cómo era, qué podíamos hacer para ayudar. Ella, que es pequeñita, nos siguió y se metió a nuestro lado. Sentimos que ella nos buscó a nosotros. Cuando decidimos adoptar

FOTOS: GIANCARLO SHIBAYAMA

MUNAY VIVIÓ EN EL ALBERGUE DURANTE SEIS AÑOS. AL LLEGAR, SUFRÍA UN TUMOR VENÉREO TRANSMISIBLE (TVT), UN TIPO DE CÁNCER CONTAGIOSO, DEL QUE LOGRÓ CURARSE CON UNA SERIE DE QUIMIOTERAPIAS.

“
ME GUSTÓ SU
MIRADA Y ME DECIDÍ
POR ÉL. ES COMO
SI HUBIESE VIVIDO
ACÁ TODA LA VIDA.
POR ALGUNA RAZÓN,
SABE DÓNDE ESTÁN
SU COMIDA Y SU
CORREA CUANDO
VAMOS A SALIR.
MI CUARTO ES SU
LUGAR FAVORITO

**Daniel
Castillo**





FERNANDO SANGAMA

PEPPER FUE ENCONTRADA EN CHILCA EN 2025, HURGANDO EN LA BASURA. TENÍA UN SEVERO PROBLEMA EN LA PIEL Y SU CUERPO ESTABA LLENO DE HERIDAS ABIERTAS, CON MOSCAS ENCIMA.



Consejos y recomendaciones

La médica veterinaria María Lourdes Velarde explica que el ejercicio y la actividad física son fundamentales para mantener la movilidad y el bienestar de un perro, al margen de su edad.

“Lo recomendable es hacer paseos más cortos, a un ritmo tranquilo y respetando sus tiempos de descanso. Que envejezcan no significa que deban dejar de salir”, agrega la decana de la Facultad de Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Científica del Sur.

Velarde también señala que en la etapa senior —es decir, entre 5 y 7 años, según la raza del perro—, “lo recomendable es hacerles controles veterinarios cada seis meses” y “un perfil geriátrico por lo menos una vez al año”.

“Si el perro deja de tener ganas de caminar, se desorienta, duerme más, se mueve menos o parece que tuviese dolor, es momento de acudir al veterinario. Muchas enfermedades comienzan con cambios muy sutiles”, destaca.

Finalmente, señala que no es normal que un perro pierda dientes con la edad. “Eso es consecuencia de una enfermedad periodontal que no fue manejada a tiempo”, advierte. Por eso, recomienda cepillarles la dentadura con productos especializados todos los días o varias veces por semana.

“
CUANDO VISITAMOS EL ALBERGUE PARA SABER CÓMO PODÍAMOS AYUDAR, ELLA NOS SIGUIÓ, SE METIÓ ENTRE NOSOTROS. SENTIMOS QUE FUE ELLA LA QUE NOS BUSCÓ

Jeanette Zevallos y Alan Christopherson

[después de la boda], preguntamos por ella y felizmente aún estaba ahí”, relatan Jeanette y Alan.

Pepper arribó a su casa el 15 de febrero de este año. Se adaptó enseguida a la pareja y a Ginger, la perrita que acompaña a Christopherson y Zevallos desde 2020, el año en que el COVID-19 paralizó el mundo.

“Tienen personalidades distintas, pero las dos se cuidan y se acompañan. Nunca han tenido roces. Nuestra rutina ha cambiado, porque antes Ginger no salía a caminar, pero Pepper sí. Ahora salimos al malecón [de Miraflores] de lunes a domingo, dos o tres veces, y juegan como si fuesen cachorras”, indican.

Munay —amor en quechua— espera impaciente la hora de su paseo. Camina alrededor de su correa a la espera de Daniel Castillo, un joven de 35 años que le brinda hogar temporal desde hace más de dos meses.

“A pesar del poco tiempo, hemos generado una rutina. Es como si él siem-

pre hubiese vivido acá”, dice Daniel un domingo por la mañana. Echado sobre el sillón, el perro nos mira despreocupado.

En 2023, Castillo perdió al perro con el que vivió 11 años —coincidentemente, la edad que hoy tiene Munay— y recién ahora se siente preparado para compartir su hogar con otra mascota. “He dejado pasar mi proceso antes de animarme otra vez”, remarca.

El joven abogado conoció a Munay por redes sociales, pero prefiere no enterarse de los detalles de su pasado. Solo sabe que tuvo una vida dolorosa antes de ser rescatado por Voz Animal Perú en Villa María del Triunfo. Con eso le basta.

Daniel aún no ha decidido si se quedará definitivamente con Munay, porque “es una gran responsabilidad económica, física y mental”. Mientras lo evalúa, quiere disfrutar con él todo el tiempo que sea posible.

Pero ahora solo le preocupa salir al parque con el perro, que ha comenzado a dar vueltas alrededor de su correa. //



OLLAS, CACEROLAS Y SARTENES DE DISTINTOS TAMAÑOS PERMITEN ADAPTAR CADA PREPARACIÓN A LA CANTIDAD, TÉCNICA Y TIEMPO DE COCCIÓN.

Nuevos recetarios

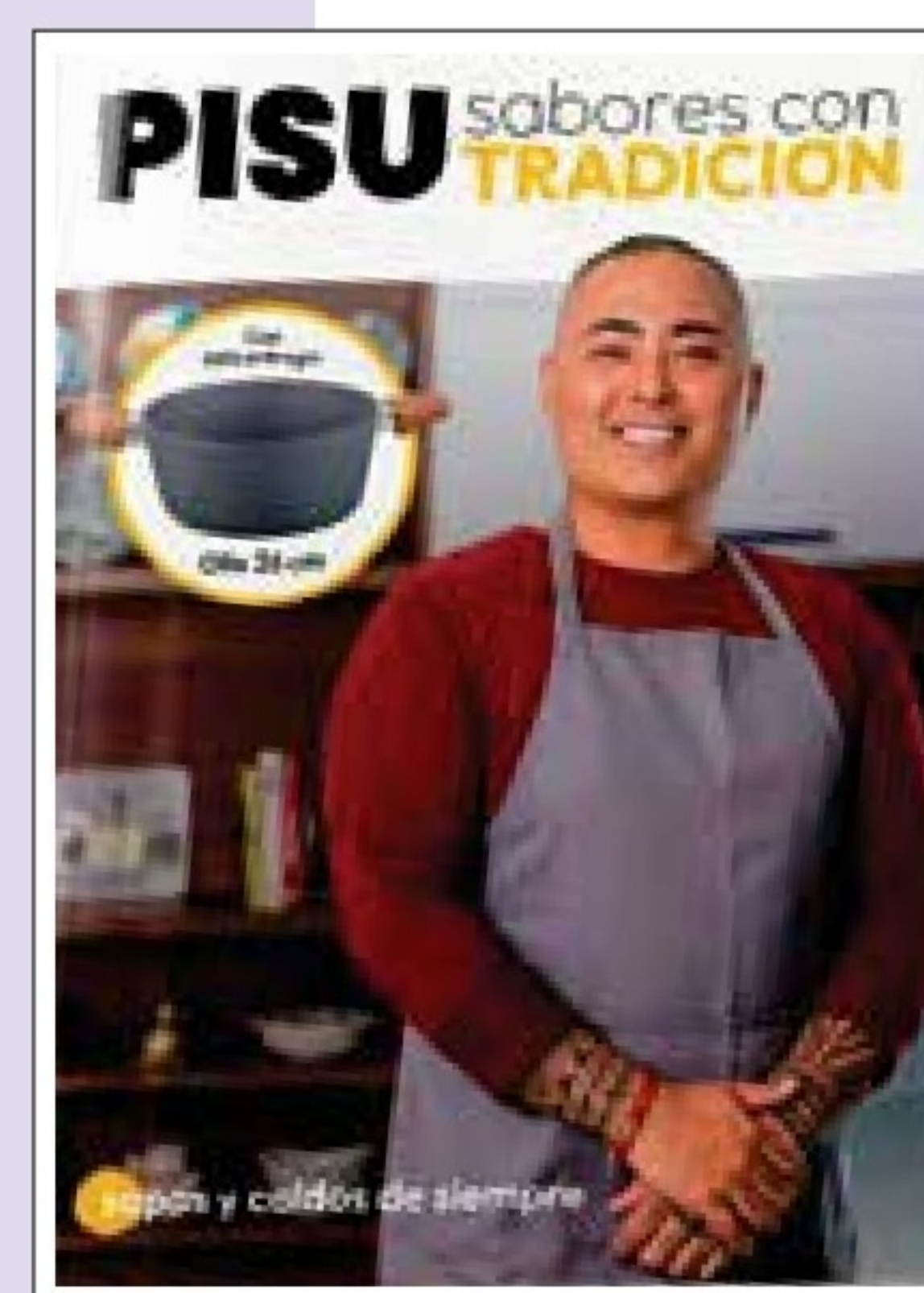
Piacenza llegará en 16 entregas desde el 16 de julio. Las primeras 15 costarán S/49,90 cada una y la última, una tetera, tendrá un precio de S/59,90. Cada fascículo incluirá además recetas de Pisu Cocina creadas para aprovechar al máximo los distintos utensilios. Encuéntrala en tu quiosco más cercano o en www.coleccioneselcomercio.pe.

Colecciones

COCINA BIEN EQUIPADA

La nueva colección de El Comercio reúne ollas, sartenes y accesorios Piacenza, acompañados por recetas de Pisu Cocina para facilitar cada preparación en casa.

POR:
SAMANTA ALVA



En la cocina, todo empieza por tener buenas herramientas. Una olla que conserva la temperatura y una sartén que distribuye el calor de manera pareja permiten controlar los tiempos, evitar puntos de cocción irregulares y obtener buenos resultados en preparaciones en casa.

Con esa idea, Colecciones de El Comercio presenta Piacenza, una nueva línea de ollas, sartenes y accesorios pensada para equipar la cocina con piezas resistentes, funcionales y fáciles de usar. Está elaborada en aluminio forjado de 2,7 milímetros y con un fondo difu-

sor que favorece una conducción uniforme del calor. Su interior incorpora una doble capa antiadherente de acabado marmolado, que permite cocinar con menos aceite y ayuda a que los alimentos se desprendan con facilidad.

Los mangos y pomos de baquelita tienen un recubrimiento engomado con efecto madera, creado para ofrecer un agarre cómodo y reducir la transmisión del calor. La colección incluye ollas redondas y cuadradas, cacerolas, wok, sartenes de distintos diámetros, grill, rosticero y un modelo con siete cavidades para panqueques. También suma accesorios de acero

inoxidable, silicona y madera de acacia, además de un mandil encerrado antimanchas. Sus diferentes tamaños permiten trabajar porciones individuales, recetas familiares y preparaciones que requieren capacidad sin perder control.

La variedad de formatos permite elegir la pieza adecuada según la técnica, la cantidad y el tipo de receta. Así, la cocina gana orden, precisión y comodidad, tanto en una comida rápida entre semana como en una preparación más elaborada para compartir. Piacenza propone una experiencia práctica, versátil y preparada para acompañar los distintos ritmos de la vida diaria. //



CONECTA

POR:
**CELESTE
PÉREZ**



EL FLAMANTE BOULEVARD X TAMBO DEL INKA ES UN ESPACIO IDEAL EN URUBAMBA QUE REÚNE DIVERSAS EXPERIENCIAS REPRESENTATIVAS DEL LUGAR.

El Valle Sagrado siempre ha sido un destino para recorrer sin prisa. Sus pueblos, talleres, cafeterías y comunidades obligan a detenerse una y otra vez. Esa misma filosofía inspira Boulevard x Tambo del Inka, un nuevo espacio en Urubamba que reúne algunas de las experiencias más representativas de la zona en un mismo recorrido. Más que una colección de tiendas, la propuesta funciona como una vitrina del talento, la gastronomía y la cultura viva que hoy definen uno de los destinos más visitados del país.

Ubicado junto al hotel Tambo del Inka, a Luxury Collection Resort & Spa, este nuevo punto de encuentro ocupa cerca de 2.000 metros cuadrados y espera recibir a más de 200 visitantes por día. Su diseño toma como referencia los antiguos tambos andinos, aquellos puntos de descanso e intercambio que articulaban los caminos del Tahuantinsuyo, para reinterpretarlos en clave contemporánea. Así, cada espacio propone una experiencia distinta, pero todas comparten un mismo hilo conductor: acercar al visitante a la identidad del Valle Sagrado.

La idea comenzó a gestarse hace dos años y requirió cerca de un año de desarrollo para convertirse en realidad. Para Joaquín Escudero, gerente general de Tambo del Inka, el propósito siempre fue reunir en un solo lugar experiencias que normalmente exigen recorrer distintos rincones del valle. “Muchas veces te puede tomar tres días visitar cada una de las experiencias que hemos visto hoy en el bulevar. La idea fue traer todo esto a un solo lugar, sin perder la experiencia de primera mano, el lujo detrás de ese acercamiento y el hecho de resaltar la riqueza del destino”, explica en exclusiva a Somos.

Con experiencias que van desde el arte textil y la gastronomía hasta destilados, café de especialidad y propuestas inmersivas, Boulevard x Tambo del Inka abre sus puertas como un nuevo punto de encuentro entre viajeros, emprendimientos locales y la riqueza cultural del Valle Sagrado.

PASEO PARA RECORDAR

Sin abrumarse, recomendamos iniciar el recorrido con AMA Experience, una propuesta inmersiva que invita a comprender la cosmovisión andina y la riqueza cultural de las comunidades del Valle Sagrado. A través de recursos sensoriales y relatos, este espacio busca que el visitante entienda el territorio más allá de sus paisajes y monumentos, acercándolo a las personas, tradiciones y saberes que le dan vida, como el cultivo de cacao y la producción de fibra de alpaca.

A pocos pasos aparece la galería de Máximo Laura, donde el reconocido maestro del arte textil peruano exhibe piezas que reinterpretan la iconografía andina mediante una técnica que lo ha convertido en uno de los referentes internacionales del tapiz contemporáneo. El recorrido continúa en Yana Alpaca, con prendas y accesorios elaborados en fibra de alpaca, y en Tres Raíces, una tienda que reúne objetos de decoración, aromaterapia y souvenirs inspirados en la estética y los materiales propios de la región. Momento ideal para invertir en un recuerdo del destino.

La propuesta gastronómica también ocupa un lugar central. En Café Mayu, el café de especialidad permite descubrir distintos perfiles de origen y procesos de tostado que ponen en valor la producción peruana. Muy cerca, Destilería Andina explora los aromas y botánicos de altura a través de destilados con identidad local como el ya popular Matacuy, mientras que La Cervecería ofrece una selección de cervezas artesanales elaboradas en el propio Valle Sagrado, una parada perfecta para cerrar el día entre amigos o en pareja.

Más allá de la experiencia para el visitante, el proyecto busca convertirse en una plataforma para impulsar los emprendimientos de la zona. Actualmente reúne a seis iniciativas locales y trabaja de manera articulada con productores y proveedores del Valle Sagrado y Cusco. A través de AMA Experience, además, beneficia indirectamente a seis comunidades de la región, promoviendo oportunidades de desarrollo económico y

1/

1. LOS TAPICES DE MÁXIMO LAURA REINTERPRETAN LA COSMOVISIÓN Y LOS PAISAJES ANDINOS A TRAVÉS DEL COLOR, CONSOLIDANDO AL ARTISTA COMO UN REFERENTE INTERNACIONAL DEL ARTE TEXTIL PERUANO.

2. DESTILERÍA ANDINA EXPLORA EL POTENCIAL DE INSUMOS DE ALTURA PARA CREAR BEBIDAS QUE REINTERPRETAN LOS SABORES DEL TERRITORIO ANDINO.

3. EN EL ESPACIO DE AMA EXPERIENCE, LOS VISITANTES PUEDEN DELEITARSE CON PROPUESTAS A BASE DE CACAO, COMO TÉ DE CÁSCARAS, TRUFAS Y PAN DE MASA MADRE.

4. INVERTIR EN ALGUNA PIEZA DE FIBRA DE ALPACA NO TIENE PIERDE. EN YANA ALPACA OFRECEN DIVERSAS OPCIONES.



2/

3/

4/



FOTOS: INTURSA GRUPO HOTELERO

contribuyendo a preservar tradiciones y patrimonio cultural que siguen vigentes.

Para Escudero, esta visión responde también a una transformación en la forma en que se entiende el turismo de lujo. Si antes la exclusividad se medía por el nivel de sofisticación de las instalaciones, hoy el valor está en la autenticidad de las experiencias y en el impacto positivo que generan en el destino.

“Hace años, el lujo se manifestaba en una habitación con mármol o grifería italiana. Hoy, el cliente busca conectar con el espíritu del lugar, con su gente, con sus costumbres y sus tradiciones”, sostiene. Añade que el viajero actual también busca que su visita contribuya al desarrollo económico del entorno y beneficie a quienes viven allí, por lo que el bulevar cobra aún más relevancia.

La apuesta promete seguir creciendo. Con el tiempo, el proyecto contempla incorporar nuevas experiencias relacionadas con la gastronomía, la cultura y los emprendimientos del valle, reforzando ese diálogo entre visitantes y productores locales.

Al final del recorrido, entre cafés de especialidad, textiles, destilados, arte y proyectos nacidos en la región, Boulevard x Tambo del Inka propone una forma distinta de conocer el destino, conectando con la historia, la creatividad y las personas que hacen del valle uno de los rincones más fascinantes del Perú. //

Otra experiencia imperdible



En el corazón del Centro Histórico de Cusco, Palacio del Inka presenta La Herencia del Marqués, una experiencia gastronómica inspirada en la vida de Juan de Salas y Valdez. Ambientada en la histórica Casona de los Cuatro Bustos, la propuesta invita a revivir el esplendor del Cusco virreinal a través de la arquitectura, la historia y la cocina.



La experiencia se desarrolla en cuatro momentos: La Cava del Marqués, con vinos, quesos y charcutería; La Bodega del Marqués, una degustación premium en una antigua gruta; La Mesa del Marqués, inspirada en la cocina virreinal; y una propuesta vegetariana que rinde homenaje a la Pachamama y a la agricultura andina.



Asimismo, Palacio del Inka, a Luxury Collection Hotel, en Cusco, ha sido distinguido como uno de los mejores hoteles de Sudamérica en los Travel + Leisure World's Best Awards 2026.

INGREDIENTES ANDINOS Y EUROPEOS DIALOGAN EN UN RECORRIDO QUE COMBINA PATRIMONIO, GASTRONOMÍA Y TRADICIÓN EN EL CORAZÓN DE CUSCO.



— “ —
 CON ESTE ESPACIO,
 QUEREMOS QUE TANTO
 HUÉSPEDES COMO
 VISITANTES SE LLEVEN
 LA RIQUEZA CULTURAL
 QUE OFRECE EL VALLE
 SAGRADO

Joaquín Escudero

GERENTE GENERAL DE TAMBO DEL INKA

JORGE LUIS HUAMAN CURSA EL ÚLTIMO AÑO DE MEDICINA Y VISITA HOSPITALES
VESTIDO DE SPIDER-MAN PARA LLEVAR ALEGRÍA A LOS NIÑOS.



ÓSCAR GARCÍA
FOTOS:
DIEGO MORENO



LA CONEXIÓN ARÁCNIDA

Un futuro médico que
cose sus propios trajes,
un padre de familia que se
gana la vida entre disfraces,
un dibujante peruano que llevó su
lápiz a Marvel: a días del estreno
de “Spider-Man: un nuevo día”,
un recorrido por los hombres araña
que el Perú ha creado a su manera.

Frente al Palacio de Justicia, Spider-Man camina por el Paseo de los Héroes Navales y atrae las miradas de automovilistas malhumorados, atrapados en el tráfico, y hasta de los serenos que nunca faltan. Jorge Luis Huamán está acostumbrado a provocar esa reacción cada vez que se enfunda uno de los 25 trajes del superhéroe que ha confeccionado con sus propias manos. El nivel de detalle es asombroso: puede vestir como el Spider-Man de Tobey Maguire, Andrew Garfield o Tom Holland y reproducir hasta las texturas de los originales. Su obsesión por la fidelidad lo ha llevado incluso a contactarse con uno de los profesionales que trabajaron en el vestuario de las películas de Maguire para pedirle consejos.

Somos conoció su historia hace cinco años. Cuando era niño, Huamán estuvo internado en un hospital y, mientras esperaba durante días un diagnóstico, imaginaba que su superhéroe favorito aparecía en la habitación para hacerle compañía. Spider-Man nunca llegó. Años después decidió convertirse él mismo en esa visita para otros niños. Ahora Jorge nos cuenta que cursa el último año de Medicina y continúa recorriendo hospitales con el traje rojiazul, especialmente en Navidad y otras fechas especiales.

«Es el momento en que se encuentran mis dos vidas: la vida de médico y la vida de Spider-Man», dice.

“Como peruano tienes que ser creativo y ahorrador.

Comencé a improvisar con materiales caseros”, recuerda sobre sus primeros intentos. Aprendió solo, trabajando con licra y pinturas en alto relieve. “En mi caso fue prueba y error: fui experimen-

tando con diversos insumos. Tienes que pasearte por el Centro, por Gamarra, y probar hasta encontrar lo que necesitas”, explica. Con los años incorporó técnicas como la sublimación y la impresión 3D. La afición se convirtió también en un pequeño negocio, y algunas de sus creaciones han viajado a países tan lejanos como Arabia Saudita, además de Estados Unidos, Colombia y México.

¿Por qué dedicar tanto tiempo y esfuerzo a un solo superhéroe? Para Huamán, la respuesta está en aquello que ha convertido a Peter Parker en uno de los personajes más populares de Marvel. «Spider-Man es un personaje más humano. Tiene problemas económicos, familiares, amorosos y académicos; los mismos problemas que puede tener cualquier joven de su edad», explica con emoción.

EL RETORNO DE LA ARAÑA

El entusiasmo de Huamán responde esta vez a un motivo especial. “Spider-Man: un nuevo día” marcará el regreso de Tom Holland como Peter Parker, cinco años después de “Spider-Man: sin camino a casa”, la película que reunió en pantalla a las tres encarnaciones cinematográficas del superhéroe. La nueva aventura encuentra a un Peter Parker obligado a comenzar prácticamente desde cero, después de que el mundo entero olvidara su identidad en el final de la cinta anterior. Zendaya y Jacob Batalon regresan al reparto, al que se suman nuevos rostros del universo Marvel. Para Jorge Luis, cada estreno es también un acontecimiento: hay que estudiar el nuevo traje, reproducirlo y, por supuesto, volver a ponerse la máscara.

No todos los hombres araña peruanos combaten villanos. Algunos tienen adversarios bastante más terrenales, como el desempleo y las cuentas por pagar. Es el caso de Ángel Giuseppi Saravia Roncalla, técnico electricista industrial y padre de dos hijos, que encontró en su superhéroe favorito una manera de llevar dinero a casa cuando escasea el trabajo. Enfundado en su traje, recorre

HUAMÁN CONFECCIONÓ UNOS 25 TRAJES DEL HOMBRE ARAÑA Y HA VENDIDO ALGUNAS DE SUS CREACIONES INCLUSO EN EL EXTRANJERO.

SONY PICTURES



DIEGO OLÓRTEGUI
DIBUJÓ A SPIDER-MAN
PARA MARVEL Y ESTE
AÑO CREÓ UN TICKET
CONMEMORATIVO POR
EL DEBUT DE "BRAND
NEW DAY".

"SPIDER-MAN: UN NUEVO
DÍA", DIRIGIDA POR
DESTIN DANIEL CRETTON,
SE ESTRENA EN LA
CARTELERIA LOCAL EL
PRÓXIMO 29 DE JULIO.

ELÍAS ALFAGEME



distintos puntos de Lima, participa en ferias y cumpleaños, y entretiene a los niños imitando los movimientos del personaje.

Su historia fue contada este año por "Trome", que lo encontró recorriendo el Centro de Lima. Saravia comenzó a interpretar al personaje cuando todavía era estudiante y no podía trabajar a tiempo completo. Con los años perfeccionó el traje y la puesta en escena, que ahora acompaña con la música de "Spider-Man". También fabrica pequeños yoyós con pelotas, ligas y arañas de juguete, que vende entre 3 y 5 soles. Gracias a Spider-Man, explica, ha podido generar ingresos para pagar sus estudios, los de sus hijos y ayudar con los gastos de su hogar. El viejo lema sobre el gran poder y la gran responsabilidad adquiere, en su caso, un sentido cotidiano: ponerse la máscara es también una manera de cumplir con las responsabilidades de padre de familia.

EL PERUANO QUE DIBUJÓ A SPIDER-MAN

La telaraña peruana llega hasta las páginas oficiales de Marvel. Diego Olórtegui es uno de los dibujantes nacionales que consiguió dar el salto a la gran industria estadouni-

dense del cómic y, entre 2018 y 2019, tuvo entre sus lápices al mismísimo Hombre Araña. Cuando **Somos** conversó con él, el artista describía aquella experiencia como uno de los grandes hitos de su carrera. "Para mí, fue un logro desbloqueado y un honor. Creo que cuando uno se proyecta a dibujar en grandes editoriales, sueñas con hacer a Batman si trabajas para DC Comics o a Spider-Man si lo haces para Marvel. Dibujar al Hombre Araña ha sido un honor tremendo".

Hoy Olórtegui cuenta que sigue trabajando como dibujante para DC Comics, pero guarda un lugar especial para el viejo arácnido de Marvel. Tanto que este año sus caminos volvieron a cruzarse: con motivo del estreno de "Spider-Man: un nuevo día", la cadena Cinemark lo convocó para ilustrar el ticket conmemorativo que recibirán quienes asistan a las funciones de la primera fecha. Una pequeña vuelta a casa para alguien que alguna vez tuvo la responsabilidad de dibujar oficialmente las aventuras de Peter Parker.

Así como Spider-Man tejió sus redes en el corazón de los peruanos, el Perú también ha tenido presencia en los cómics oficiales de "Spider-Man". En "Peter Parker: Spider-Man Annual 2001", publicado por Marvel, el superhéroe viaja a Nasca y se encuentra con el Spider-Clan, una comunidad que rinde culto a la Gran Tejedora y a las arañas —la aventura, eso sí, se toma generosas licencias con nuestra geografía y convierte los alrededores de Nasca en un exuberante paisaje selvático—. Parece que las telarañas de Spider-Man, después de todo, llevan bastante tiempo extendiéndose con soltura por el Perú. //

Salud

CUIDAR MÁS ALLÁ DEL DIAGNÓSTICO

POR:
**PIERINA
DENEGRI
DAVIES**

MARIO ZAPATA

Encontrar un diagnóstico para un hijo con síndrome de Angelman puede tomar años. En el camino, muchas familias recorren consultorios de distintas especialidades sin respuestas claras y, una vez que conocen el diagnóstico, deben continuar buscando atención en diferentes centros. Para ayudar a cambiar esa realidad, la clínica

Ricardo Palma inauguró el primer espacio especializado en síndrome de Angelman del país, un espacio que reúne a especialistas para ofrecer una atención integral.

Se estima que en el Perú existen alrededor de 2.500 personas con esta enfermedad genética rara, aunque solo unas 25 han sido identificadas por la Asociación Angelman Perú.

La clínica Ricardo Palma inauguró un espacio para personas con síndrome de Angelman que reúne a diversos especialistas en un mismo lugar. Buscan facilitar el diagnóstico, ordenar la atención y ofrecer acompañamiento integral.

La condición afecta el sistema nervioso y puede provocar epilepsia, alteraciones del movimiento, dificultades severas de comunicación y retraso en el desarrollo. Sin embargo, el principal reto continúa siendo el diagnóstico oportuno.

“Nos tomó tres años saber qué tenía nuestro hijo Juan Diego. Pasamos por diferentes especialistas y recibí diag-

nósticos equivocados antes de encontrar la respuesta”, recuerda Carmen Pasapera, fundadora de la Asociación Angelman Perú. Esa experiencia motivó que, junto con su esposo Omar Vélez, empezara la búsqueda de un espacio que facilitara el acompañamiento de otras familias. Contar con un mayor registro de pacientes, añade, podría abrir la puerta a futuras investigaciones y tratamientos que actualmente se desarrollan en el extranjero.

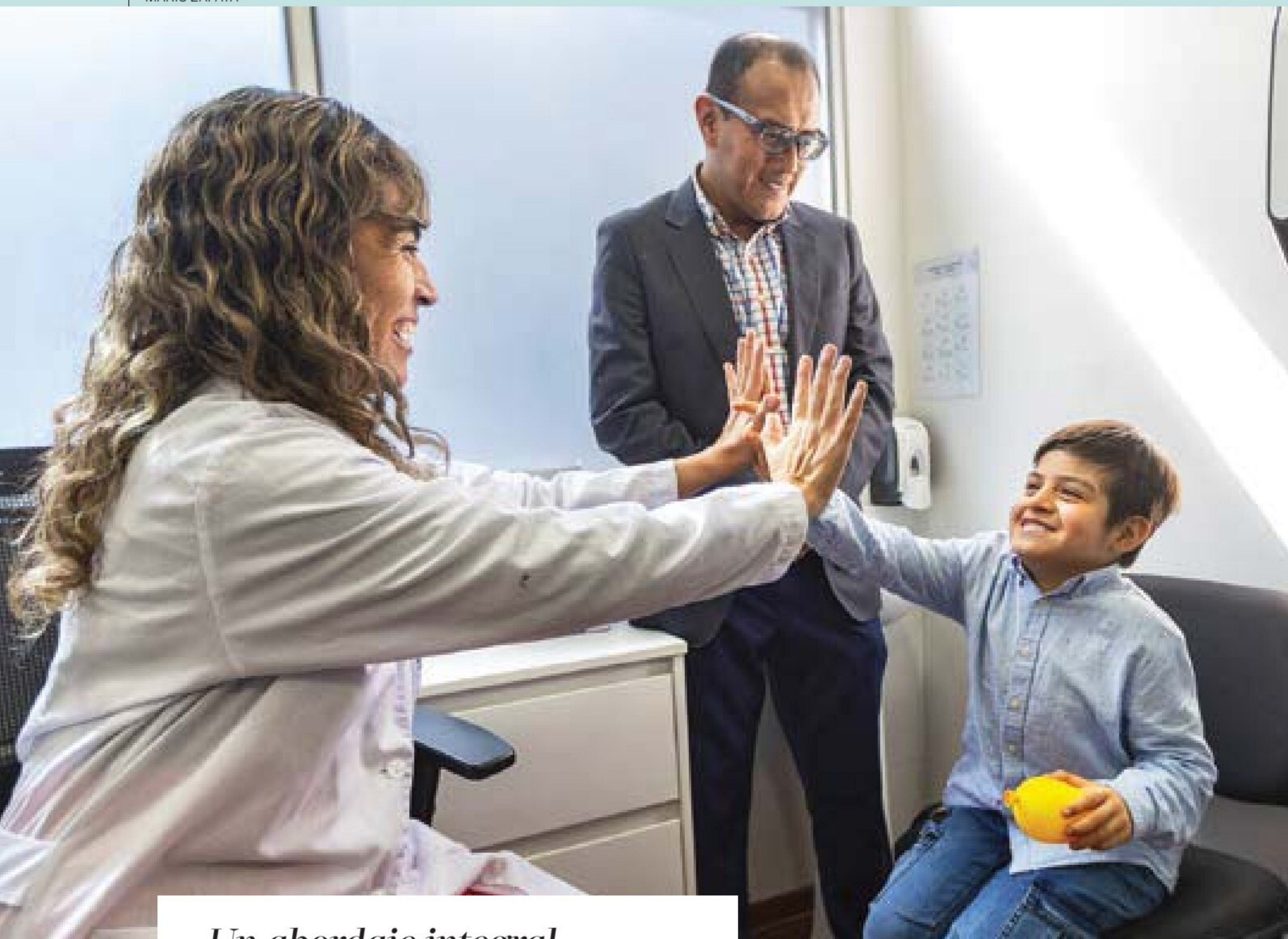
Para el Dr. Jaime Moya, gerente de Salud de la clínica Ricardo Palma, el trabajo coordinado es fundamental. “En enfermedades raras como esta, la atención no debería depender de consultas aisladas”. Más que un nuevo servicio médico,

esta clínica busca convertirse en un punto de apoyo para familias que durante mucho tiempo han enfrentado solas una condición todavía poco conocida en el país. //

Un abordaje integral

El Centro Angelman, ubicado dentro de la clínica Ricardo Palma (San Isidro), concentra atención en neurología, oftalmología pediátrica, medicina física, nutrición, odontología y otras especialidades. El proceso incluye evaluación médica inicial, plan terapéutico integral y controles anuales para cada paciente.

LA DRA. PAMELA MUÑOZ, NEURÓLOGA PEDIATRA DE LA CLÍNICA RICARDO PALMA, ES PARTE DEL EQUIPO DE ESPECIALISTAS QUE ATIENDE A PACIENTES COMO JUAN DIEGO.



Circo beat



POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
© @victoridrogo_

3.



1.



2.



4.

1/

Selección nacional. Natalia Valle, de Malva, junto a Laerke Skyum y Adriana Cachay se preparan para sorprender en Colombiamoda 2026 con Ayni. San Isidro.

2/

Recuerdos históricos. Xabi García y Jorge Villacorta, contentos en la apertura de la muestra “De la cámara oscura al pixel”. Parque Kennedy, Miraflores.

3/

A la moda. Mariagrazia Hernández, Andrea Hoyos y Morella Moret en la exposición “Peruvian Films” de Diana Kisner. Casa O’Higgins, Centro de Lima.

4/

Bella. Lorian Espejo destaca en la celebración de Malva y Ayni tras confirmarse su participación en la próxima edición de Colombiamoda 2026. San Isidro.

5/

Siempre Cuco. El querido artista Cuco Morales presenta su retrospectiva “El espejo infinito” en el ICPNA de Miraflores.





6.

El fútbol se despide por todo lo alto, mientras la moda, el arte y el cine cobran protagonismo en las citas más destacadas de la semana. Aquí las postales.



5.

6/

¡Qué maja! Elsie Fernández-Stoll durante la final del Mundial de la FIFA 2026, en la celebración de Michelob Ultra en Zerrano Restaurante. Miraflores.



7.

7/

Mirada de artista. Diana Kisner abre su exposición "Peruvian Films" como parte del Festival Internacional de Cine de Lima, edición 30. Centro de Lima.



8.

8/

Buena dupla. Mafe Bibiloni y Gabriel Raiser animan el evento "Vive la final del Mundial" organizado por Michelob Ultra en Zerrano Restaurante. Miraflores.



9.

9/

Maestros del sabor. El chef Román Ocharima recibe a Andrés Orellana en la cocina de Insumo Features. Miraflores.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

11.



14.



13.



10.



12.



15.



10/

Viva la cultura.

Hughes de Chavagnac y Ana Osorio presentan "De la cámara oscura al pixel", por los 200 años de la invención de la fotografía. Parque Kennedy, Miraflores.

11/

Celebración editorial.

Renso Gonzales y Édgar Bravo en la presentación de "Ideas de hábitat. Arquitectura en Perú 2020-2025. Volumen 2". Arcadia Mediática, Miraflores.

12/

Chica FIFA. Nicolle Pendavis luce linda en la celebración mundialera de Michelob Ultra en Zerrano restaurante, por la final del evento. Miraflores.

13/

Entre amigos. Daniel Sánchez Ortiz, Ana Lía Orezzaoli y Luis Alejandro Delgado acuden a la exposición "Peruvian Films" de Diana Kisner, durante el Festival Internacional de Cine de Lima. Casa O'Higgins, Centro de Lima.

14/

Dibujos con humor.

Karla Zorrilla, Sandra Rodríguez y Josefa Nolte acompañan a Claudia Martorellet en el lanzamiento de "Ministerio de Asuntos Públicos". Ekumen, Barranco.

15/

Fotogénica. Gaela Barraza no se pierde la cita de Ayni y Malva a propósito de su próxima participación en Colombiamoda. San Isidro.

17.



FOTOS: GABRIELA BENITES

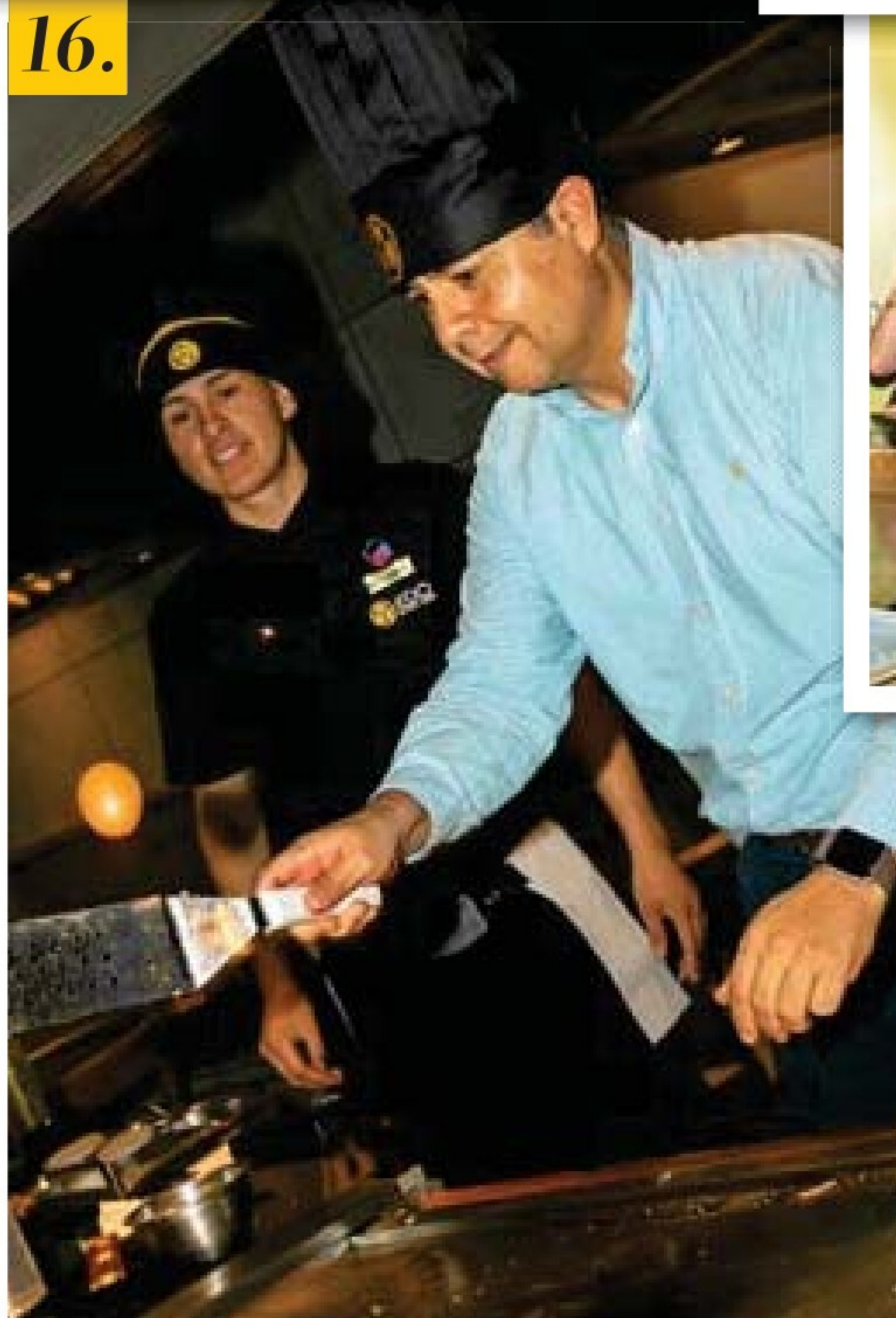
18.



19.



16.



20.



Experiencias **EC**

////// Exclusivo para suscriptores

Afortunados suscriptores de El Comercio disfrutaron la experiencia Teppanyaki de EDO, guiados por itamaes expertos en gastronomía japonesa.

16/

Conquistando el fogón. André Villegas, itamae de EDO, enseña al suscriptor Carlos Iberico los pasos de la experiencia Teppanyaki.

17/

Asombradas. Melissa y Silvana Burga disfrutaron en familia de la exclusiva experiencia de **El Comercio** para sus suscriptores.

18/

Mesa servida. Emanuel Egoavil sorprende con delicias a los participantes durante la experiencia Teppanyaki en EDO Jockey Plaza.

19/

Palitos listos. Pedro Bermúdez y Andrea de Abreu disfrutaron en dupla la experiencia Teppanyaki para suscriptores de **El Comercio**.

20/

Grupazo. La foto del recuerdo de los suscriptores de **El Comercio** tras una provechosa velada de Teppanyaki en el destacado restaurante EDO.



RAFAEL LARCO HOYLE
COMPRÓ ESTE INMUEBLE
EN PUEBLO LIBRE EN LOS
AÑOS 50. HASTA ALLÍ
TRASLADÓ DESDE CHICLÍN
LA COLECCIÓN QUE DIO
ORIGEN AL ACTUAL MU-
SEO LARCO. DER.: HUACO
RETRATO MOCHICA, LA
PIEZA INAUGURAL.

♦ Aniversario

Museo Larco

CIEN AÑOS ENTENDIENDO AL PERÚ



POR:
DIANA GONZALES OBANDO



El 28 de julio de 1926 nació en la Hacienda Chiclín, La Libertad, el Museo Larco fundado por Rafael Larco Hoyle, quien formó uno de los acervos prehispánicos más importantes del país. Cien años después, en Pueblo Libre, este bello museo cubierto de buganvillas conserva el espíritu divulgativo de su fundador y mantiene sus colecciones a la vanguardia mundial.



s uno de los museos más bellos del mundo y el destino turístico imperdible de la capital. En sus salas alberga 50 mil piezas prehispánicas que se abren como un portal al pasado para seguir comunicándose con nosotros. Cubierto de buganvillas siempre floreciendo, rodeado de jardines desde donde todavía se puede ver el cielo limeño, el Museo Larco de Pueblo Libre sostiene en su museografía la vigencia de quienes caminaron nuestro territorio siglos atrás y dejaron en sus expresiones de barro, tejidos y metales, su sabiduría.

Pero la historia del museo no comenzó aquí, en este distrito histórico. Se remonta a Chiclín, en la costa norte de La Libertad, donde Rafael Larco Hoyle albergó hace 100 años sus primeras colecciones distribuidas a su criterio, siempre pensando en acercarlas a los habitantes de esas tierras para que reconocieran en ellas su pasado.

Larco creció rodeado de piezas arqueológicas y un profundo interés por la cultura peruana. Su padre Rafael Larco Herrera era coleccionista y él mantuvo esa enorme fascinación por las civilizaciones prehispánicas bastante arraigada. De pequeño se fue a vivir a Estados Unidos para educarse. Estudió administración, finanzas e ingeniería y regresó al Perú con todo ese conocimiento en 1923, pero también trajo a este continente el interés de la época en la formación de los grandes museos. “Estamos hablando de la época del indigenismo. Es la época de las vanguardias en donde sí hay un interés por reconocer que la cultura propia es la base de una identidad. No pensó únicamente en formar una colección, eso existía bastante, sino

en hacer un museo para la gente. En 1926 lo funda en su propia Hacienda Chiclín, construye el edificio del que sigue existiendo la fachada”, nos cuenta Ulla Holmquist Pachas, mientras damos un recorrido por el depósito del Museo Larco, uno de los espacios más fascinantes que alberga. Holmquist Pachas es arqueóloga, museóloga y directora de este museo en el que ha pasado décadas de su vida. Es como su segunda casa.

Gracias al apoyo de su padre, Rafael Larco Hoyle inició su propia colección. Con el tiempo, fue adquiriendo nuevas colecciones norteñas, como las procedentes de los valles de Virú y Moche, de personas que habían gestado sus propias colecciones y tenían el interés de preservarlas: “Desde un inicio tuvo el deseo de formar un museo”, señala la directora. “Va albergando las colecciones que forma y el estudio para entender qué era antes y de qué hablaba esta elevada cultura. Él tenía un enorme cariño por la cultura Mochica porque finalmente era la cultura local que expresaba el haber alcanzado un gran desarrollo civilizatorio, agrícola y con expresiones religiosas tan potentes en su mitología”. Larco consideró que la gente con la que trabajaba en su hacienda era heredera de este conocimiento desarrollado cientos de años atrás. También tuvo mucho interés por entender ese gran desarrollo agrícola de la costa norte que logró alimentar a grandes poblaciones, un potente desarrollo hidráulico, construcciones monumentales, y que a su vez pudo dejar piezas de una expresión artística elevada.

Holmquist nos explica que Larco entendió al museo como una gran biblioteca o un centro del saber, que cada pieza es un libro abierto, un espíritu que conserva hasta el día de hoy. En 1956, el museo se traslada a Lima, a la bella casona virreinal del siglo XVIII, de puertas, ventanas y aires trujillanos, en Pueblo Libre, donde nos encontramos.

SIEMPRE A LA VANGUARDIA

A diferencia de la mayoría de museos del mundo, por su depósito se puede caminar, ver de cerca cada pieza en sus vitrinas —son más de 30 mil cerámicas cupisnique, virú, salinar, nasca, mochica, huari, chimú, chancay... todo un sueño para investigadores nacionales y extranjeros—. Estos espacios suelen ser inaccesibles, pero el Museo Larco conserva el principio de divulgación de su fundador, una mirada vanguardista que busca compartir el conocimiento ancestral, aún vigente, de nuestros antepasados, al que muchas veces deberíamos volver.

Lúcumas, pepinos, yucas, pacaes, maíz, pa-



RICHARD HIRANO

LA ARQUEÓLOGA ULLA HOLMQUIST PACHAS LLEGÓ AL MUSEO LARCO HACE 30 AÑOS. ACTUALMENTE SE DESEMPEÑA COMO DIRECTORA. DETRÁS, UN IMPONENTE ATUENDO DE ORO MOCHE.



MUSEO LARCO

Dedicación todo el año

- ◆◆ El ingreso al Museo Larco es por la calle Navarra 169 (frente al parque Larco), en Pueblo Libre. Realizan charlas, talleres y actividades educativas que se encuentran anunciadas en sus redes sociales. Instagram: @museolarco.
- ◆◆ Actualmente, el equipo permanente del museo está conformado por 50 personas. Atienden de lunes a domingo durante todo el año. Por el aniversario están preparando el libro “Museo Larco. 100 años haciendo historia”.
- ◆◆ Desde su arquitectura, paisajes e iluminación, la experiencia del visitante ha sido diseñada para la contemplación y el disfrute del entorno. Se encontrarán bancas y sombras para el descanso durante las visitas.

MUSEO LARCO



LA GALERÍA ERÓTICA CHECÁN (IZQ.) Y EL DEPÓSITO VISITABLE (DER.) FORMAN PARTE DEL RECORRIDO QUE ENRIQUECE Y DA UNA VISIÓN MÁS COMPLETA DE LA NARRATIVA DEL MUSEO.

Sentarse y disfrutar

Sumado a la apreciación paisajística del Museo Larco, el restaurante combina muy bien con el recorrido. Con una carta marina, de carnes y platos de inspiración italiana, este espacio de tranquilidad permite darse un respiro con las mejores vistas y la frescura de los jardines y plantas. Se suele reservar para celebraciones familiares y, en San Valentín, tiene la vista a los atardeceres más románticos de Lima.



EL FARDO FUNERARIO HUARI ES UNA DE LAS PIEZAS MÁS IMPACTANTES DE LA MUESTRA PERMANENTE. LA CABEZA DEL FARDO LLEVA UNA MÁSCARA FUNERARIA DE METAL Y UN TOCADO DE PLUMAS. EXPLORA TODA LA COLECCIÓN EN [HTTPS://COLECCION.MUSEOLARCO.ORG](https://coleccion.museolarco.org).



FOTOS: MUSEO LARCO

pas; es decir, los frutos de la tierra aparecen representados en cerámica, así como felinos, ballenas, aves y una diversidad de peces que fueron su alimento. Pero van más allá. Son ancestros, mitología, seres sagrados de los Andes. Los hombres pallares, por ejemplo, son los chamanes; pero a la vez son semillas producto de las cosechas, son vida. Ulla nos explica que los pallares están en el momento entre el fin de la cosecha y el reinicio del ciclo agrícola: “La semilla es la vida en potencia. Pero tiene que haber un tiempo en el cual la recoges, la guardas, la cuidas y luego la metes adentro de nuevo para que germine”. Se trata de tiempo y de ciclos.

Ingresar en cada sala es acceder a una investigación actualizada, con muchos datos e información que siempre se están renovando. Y al mismo tiempo, es un viaje entretenido y enriquecedor. Al ingreso a la exposición nos reciben cabezas clavadas de distintas culturas. Las tres primeras salas no se dividen en períodos o en el detalle de estilos de cada cultura (que puede tornar densa la visita), sino en conocer la cosmovisión en su conjunto. Así, se organiza en culturas del norte, del centro y del sur: “Entre 2008 y 2011 hicimos una nueva curaduría de todo el museo, y ese fue uno de mis trabajos principales, en función de contar la cosmovisión. Hay mucho escrito sobre cada cultura. Lo que queremos es decir qué tienen en común y qué nos enseñan hoy sobre nosotros. Ese fue el gran cambio que hicimos, pero bebiendo de la selección de piezas que ya Larco había hecho”. La curaduría actual integró una narrativa con conocimientos de historia del arte, antropología, historia de las regiones y una conexión con las culturas vivas.

Esta visión conversa con la Galería Erótica Checán, que alberga una colección con representaciones explícitas de actividad sexual del antiguo Perú que, en realidad, expresa mucho más que la sexualidad. Expone la relación entre los seres que habitan el mundo y la fertilidad. Es como introducirse en la mente de quienes ahora no existen, pero dejaron en sus piezas mensajes para entender lo que somos o podemos ser. Las piezas de oro, plata, joyería y textiles nos muestran sus vestimentas, ajuars y sus conexiones con el más allá. El sacrificio, la muerte, rituales y la música se entrelazan.

Uno de los proyectos del museo con más impacto ha sido la digitalización de su colección desde antes de la pandemia. Es así que cuando todo cerró, el Museo Larco estuvo preparado con sus colecciones colgadas online y de libre acceso para todo el mundo. “Se hace más accesible, pero se tiene que pre-

servar —dice Holmquist Pachas—. Pedimos que sea citado de manera correcta porque queremos que la gente sepa dónde está, que existe en la vida real y se puede conocer un museo de Perú, de la ciudad de Lima. Así se animan a venir desde cualquier destino”.

En las salas del Museo Larco se va más allá de la apreciación estética: se puede comprender cómo los antiguos peruanos concebían el mundo de arriba, la tierra y el mundo de abajo; cómo afrontaban las crisis climáticas; y cómo superaban enfermedades y hambrunas ocasionadas por fenómenos como El Niño, que en este siglo XXI vuelve a encontrarnos sin prevención. Mirar al pasado para sostenernos en el presente es quizá la mayor lección de humildad que nos deja este museo centenario. //



DOÑA YSABEL LARCO DE ÁLVAREZ CALDERÓN, HIJA DEL FUNDADOR RAFAEL LARCO HOYLE, FUE PRESIDENTA Y DIRECTORA DEL MUSEO LARCO. ANDRÉS ÁLVAREZ CALDERÓN, SU HIJO, CONSERVA SU LEGADO.



RAFAEL LARCO HOYLE SOSTIENE UNA PIEZA DE LA CULTURA RECUAY. INVESTIGÓ EL PASADO PRECOLOMBINO EN DIVERSOS LIBROS COMO “LOS CUPISNIQUES” Y “LA ESCRITURA MOCHICA SOBRE LOS PALLARES”.

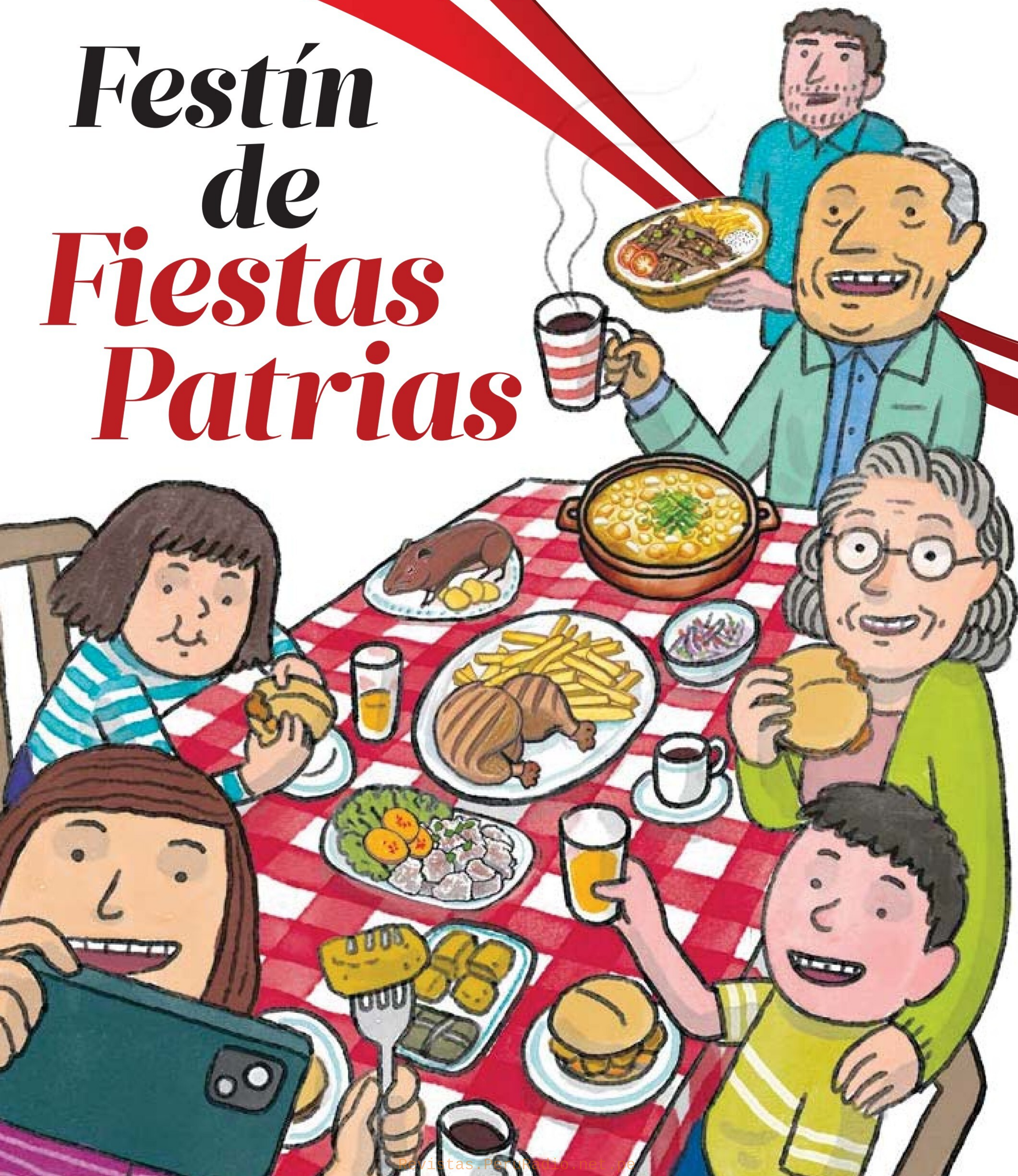
Independencia



DIANA GONZALES OBANDO

ILUSTRACIÓN:
VÍCTOR AGUILAR

Festín de Fiestas Patrias



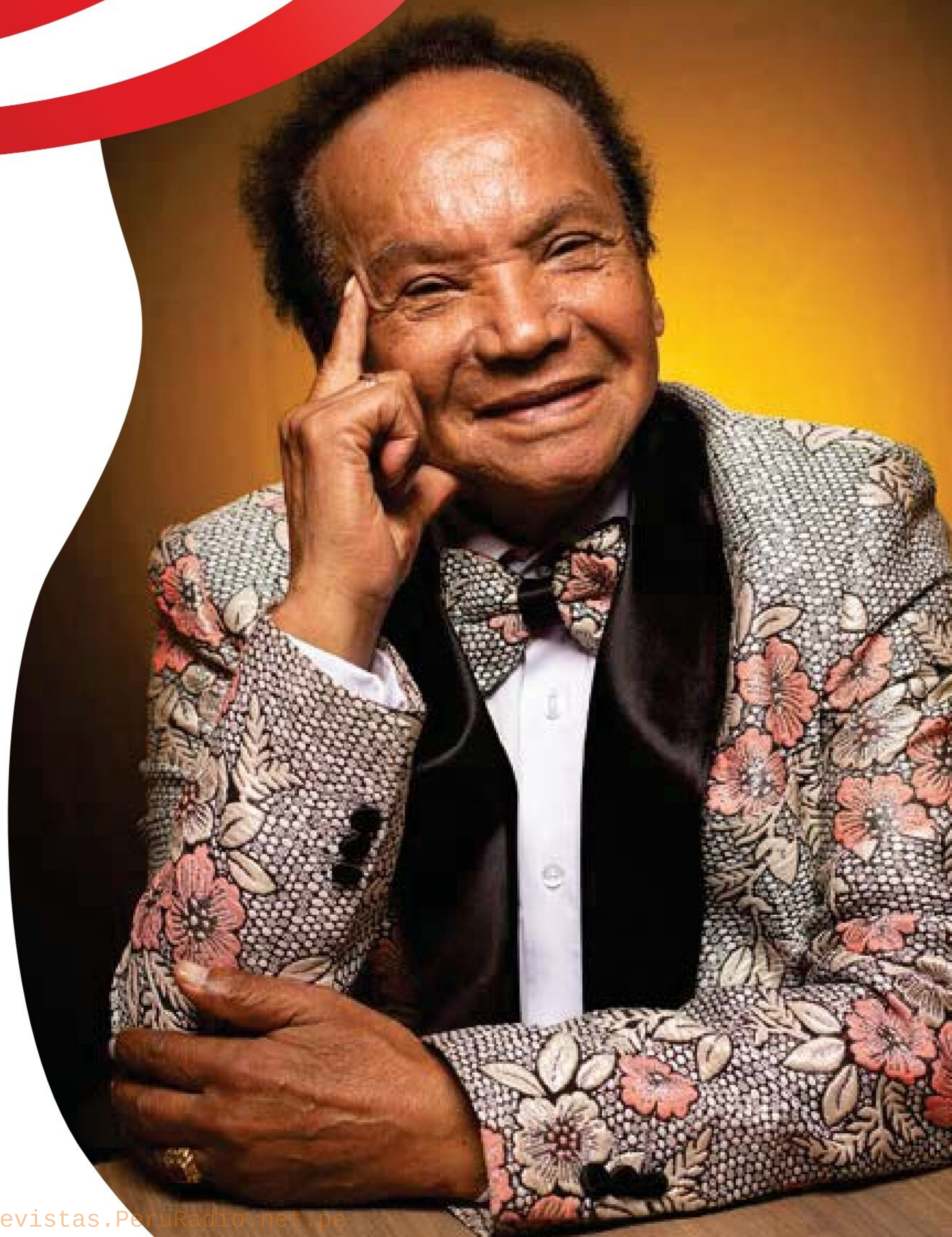
¿Cuáles son los sabores de nuestra identidad peruana? ¿Cómo festejan los peruanos de hoy cada 28 de julio? La celebración por Fiestas Patrias se vive de distintas maneras en cada rincón de nuestro país. Invitamos al chef Flavio Solórzano, el músico y comediante Melcochita, la gestora cultural Ángela Delgado, la artista Olinda Silvano, el creador de contenidos Juanpi y la diseñadora Meche Correa a revisar en su memoria y narrarnos cómo evocan esta fecha patriótica.

VÍCTOR IDROGO

Pablo Villanueva, Melcochita

Artista y cómico

Don Pablo Villanueva, mejor conocido como Melcochita, celebra las Fiestas Patrias con una tradicional carapulcra y sopa seca. Es una costumbre que se repite cada año junto a la familia. “Con ellos me pongo a tocar guitarra, cantamos vales, guarachas, de todo. Y también tomarnos nuestras aguas”, dice el músico y cómico peruano, esperando compartir este 28 de julio unas cervezas heladas para festejar. “Antes tenías que tener los techos limpios y las fachadas pintadas, si no, te caía multa. De niño iba con mi banderita al desfile del Campo de Marte, antes era más ‘zanahoria’”. ¿Continúa yendo a los desfiles o los ve por televisión? “Me gustan. Cómo no me van a gustar si nosotros marchamos con el colegio José Gálvez y nos dieron el Sol Radiante tres veces por ganar. Al profesor le decíamos ‘el cuatro pelos’ porque era calvo”. Hoy, Melcochita estará en el festival gastronómico FILO Criollo con su música y el 28 de julio en Sargento Pimienta. El 29 nos dice que se va todo el día al ‘sobrino’; es decir, al ‘sobre’ o a descansar. IG: @melcochitaoficial.





HACE CUATRO AÑOS, JUANPI SICHAY SU ABUELO SUBIERON A LO MÁS ALTO DE URIPA, EN APURÍMAC, Y ONDEARON JUNTOS UNA BANDERA PERUANA CONFECIONADA CON SUS MANOS.



Juanpi Sicha

Creador de contenidos gastronómicos

¿Cómo se viven las fiestas en la tierra del creador de contenido Juanpi? Para él, recordar nuestra independencia es algo especial. Todos participan en el desfile: comunidades, hombres, mujeres, agricultores y empresarios se reúnen en el centro de Uripa, en Apurímac, para mostrar al público sus vestimentas y su gastronomía con orgullo y patriotismo. “En mi familia, preparamos nuestra pachamanca o cuycito frito con su chichita de jora, al costado de los animales, de las vacas, honrando el ser peruanos”, dice Juanpi Sicha. “Hace cuatro años por primera vez sentí mi patriotismo cuando fui con mi abuelo a la cima de mi tierra e hicimos una bandera gigante” [en la imagen]. Juntos la cosieron y la alzaron sobre un tronco, con la ciudad de Uripa de fondo. Ese gesto se suma a una tradición de toda la comunidad: colocar banderas en casas, chozas y edificios. Niños y ancianos también recorren con ellas las calles.

Ángela Delgado

Gestora cultural

“En Arequipa sucede algo particular”, nos dice la arequipeña Ángela Delgado, gestora cultural y directora de desarrollo del Hay Festival Arequipa. “En tono de gracia se dice que se celebran las Fiestas Patrias en el Día de Arequipa, que es en agosto, pero es parte del humor. Los feriados son muy apreciados y la gente asiste a los desfiles escolares”. Muchos aprovechan al máximo su tiempo y viajan a destinos cercanos como Majes, donde hay muy buenos camarones. Por supuesto, también disfrutan de comer delicioso, como es costumbre en esta región del sur. Ángela va a picanterías y pide algo especial o se reúne en casa con sus amistades, donde cada uno lleva algo propio de su saber culinario para compartir. “Los camarones se deben pedir con anticipación a la casera. Intentamos prepararlo fuera del tradicional chupe, como un arroz de camarón o camarones al ajo”. En las picanterías se toma chicha, en casa se puede mandar a comprar. La música criolla se impone durante esos días de fiesta, pero no tanto como antes. Ángela recuerda que en su infancia se juntaban en la casa familiar a comer comida peruana y bailar vals. Las cosas han cambiado, pero se mantiene el amor por el Perú.

EN AREQUIPA, LAS FIESTAS PATRIAS SE SIENTEN EN LAS CALLES Y PICANTERÍAS. EL CAMARÓN PROTAGONIZA MUCHOS DE ESOS PLATILLOS.



Olinda Silvano

Artista shipibo-konibo

“En la comunidad Paoyhan, celebrábamos marchando con ropa shipiba o uniformes”, nos cuenta Olinda Silvano, la artista shipibo-konibo que actualmente vive en Cantagallo (Rímac). Recuerda que se salía a las calles con las madres, jóvenes, niñas y niños a marchar y por las noches se hacían los paseos de antorcha. “Del huingo [fruta parecida a la sandía] se sacaban las semillas y tallábamos estrellitas o redonditos, en la noche les poníamos la luz y se hacía el paseo de antorchas”. En su comunidad y otras más siguen haciendo este luminoso paseo, pero ya no tanto en Cantagallo. “Era muy emocionante, nos esforzábamos. Como yo no tenía ropa, me gustaba hacerla con hoja de plátano seco. Me ponía mi falda y pintaba de negro, con tizón de madera, la hoja del plátano y era como mi pelo largo. Cuando uno no tiene, tiene que crear”, comenta. Entre bombos, rostros pintados y el bombobaile, donde los adultos mayores tocan instrumentos tradicionales, pasan las Fiestas Patrias en Paoyhan, con la jugosa patarashca, los juanes y los chilcanos.



EN CANTAGALLO, EN EL RÍMAC, DONDE RESIDE LA COMUNIDAD SHIPIBA A LA QUE PERTENECE OLINDA SILVANO, ALGUNAS DE LAS TRADICIONES YA SE HAN PERDIDO.



◆◆ Si estás buscando un lugar especial para almorzar este 28 de julio, El Señorío de Sulco (Malecón Cisneros 1470, Miraflores) te recibirá con cocina tradicional idónea para estas fechas. IG: @senoriodesulco.

◆◆ La artista shipibo-konibo Olinda Silvano y Ronin Koshi presentarán el libro “Kené” este 27 de julio, a las 6 p.m., en el auditorio Martín Adán de la Feria Internacional del Libro de Lima.

◆◆ El 75% de los peruanos consume comida típica durante las Fiestas Patrias, reveló el estudio del Grupo de Investigación de Mercados (GRIM) de la Universidad San Ignacio de Loyola (USIL).



Meche Correa

Diseñadora de modas

Para Meche Correa las Fiestas Patrias son fechas que la llenan de felicidad: “Así me educaron y así aprendí a vivir el 28 de julio. Cuando conoces al Perú, lo amas. Cuando aprendes a investigar nuestra cultura ancestral, milenaria, tu amor y el respeto por el Perú crecen de manera abismal”, dice la diseñadora. Ella recuerda que de niña le compraban ropa y en las calles los vecinos se saludaban con un abrazo patriótico. Las mujeres usaban sus mejores vestidos, los hombres iban al terno, las calles se engalanaban. En estas fechas se preparaban la carapulcra, el cebiche, los camarones, los picarones y el ají de gallina. Por ser días especiales, Meche comía en la calle con su familia en el restaurante de Rosita Ríos, famoso por su cocina limeña. Después visitaban a la abuela. Así era el peregrinaje. “Cada 28 de julio, algo que no pierdo es escuchar mis vales criollos que me hacen revalorar la época en que estaba con toda mi familia y las Fiestas Patrias eran una tradición importante para todos. Eso se ha perdido y se debería recuperar”, comenta.

Flavio Solórzano

Chef de El Señorío de Sulco

Desde hace varios años, el chef Flavio Solórzano pasa las Fiestas Patrias en el restaurante El Señorío de Sulco, pero recuerda mucho estas fiestas por los desfiles, los discursos presidenciales (Alan García en su época), volar grandes cometas con sus vecinos del Rímac y, por supuesto, los aromas de la cocina de la abuela. “Se armaba la fiesta. Recuerdo mucho la carapulcra que cocinaba en una olla Récord bien pesada, su causa con bastante pescado encima y sarza criolla, y su mazamorra de cochino”.

En El Señorío destacan tres platillos de antaño como el chupe, la huatia y el cebiche, por ser platos populares del siglo de nuestra independencia mencionados en la canción patriótica “La chicha”, escrita por José de la Torre Ugarte y compuesta por José Bernardo Alcedo, tiempo antes de crear nuestro “Himno nacional del Perú”. “Espero que este 28 la gente se anime a pedir estos tres platos juntos en una mesa patriótica”, dice el chef. También prepararán una empanada de gran tamaño, y cuadrada como se hacía antiguamente.



RICHARD HIRANO

INMERSIÓN EN EL BOSQUE



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTOS:
JOEL ALONZO

Malena y Virgilio Martínez abren una nueva puerta al universo de Mater. En Masi, el espacio que traduce años de investigación en experiencias pensadas para el público, la Amazonía deja de ser un destino y se convierte en un viaje sensorial.

Lo primero que desaparece es la idea de que estamos entrando a un restaurante. En Masi, no hay una mesa esperándonos ni un menú que revisar. Lo que comienza es una aventura. Apenas se cruza la puerta, el sonido del bosque reemplaza al ruido de la ciudad, los aromas despiertan la curiosidad y las primeras imágenes preparan el recorrido. Durante 90 minutos, la Amazonía peruana deja de ser un paisaje lejano para sentirse con las manos, percibirse en sus aromas y, finalmente, probarse.

El proyecto es liderado por los hermanos Malena y Virgilio Martínez, quienes buscaron crear un espacio capaz de mostrar todo aquello que ocurre antes de que un ingrediente llegue a la mesa. “Queríamos una plataforma accesible. Ya no una experiencia gastronómica de alta cocina, sino una experiencia inmersiva, de exploración y de encuentro con los procesos creativos”, explica Malena. La propuesta nace del trabajo de Mater, el instituto de ciencias bioculturales que desde hace más de una década investiga los ecosistemas del Perú junto a comunidades, productores y artesanos.

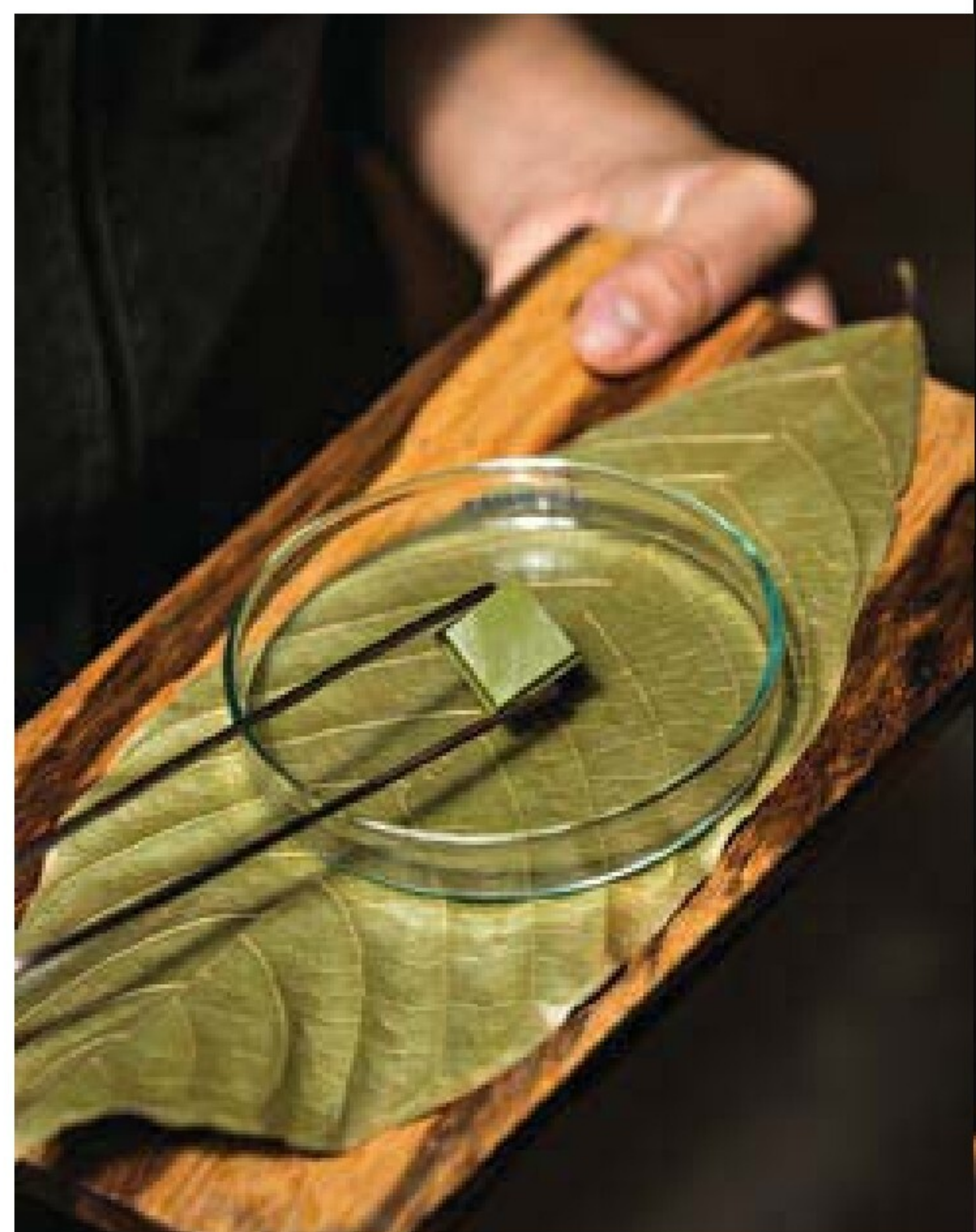
LABORATORIO ABIERTO

La primera entrega de esta serie se titula Amazonía de Altura. En

grupos de hasta seis personas, los visitantes se sumergen en una cata guiada a través de ingredientes como el cacao, la vainilla, el camu camu, la castaña y el pipilongo, presentados en distintas versiones. La vainilla curada, por ejemplo, sorprende con notas que evocan un queque recién horneado, de intenso dulzor y matices acaramelados. El pipilongo, una planta que hasta entonces no habíamos probado, deja en el paladar una inesperada combinación de frescura cítrica y un sutil toque mentolado. Cada producto nos hace experimentar una sensación muy personal.

También hay registros sonoros, proyecciones, objetos especialmente diseñados para manipular los insumos y ejercicios que invitan a descubrir matices que normalmente pasan inadvertidos. “Lo que hace Mater es explorar, registrar e interpretar. Había toda una serie de procesos que era imposible transmitir a través de un restaurante. Entonces, imaginamos otras rutas para compartir ese conocimiento e invitar a que las personas exploren con nosotros”, comenta Malena Martínez.

La inmersión se desarrolla en el nuevo espacio de Masi, en Barranco. La arquitectura destaca por su estilo minimalista, compuesto de muebles y revestimientos de madera que generan un ambiente cálido



EL CACAO AMAZÓNICO REVELA NUEVOS Matices EN UNA CATa QUE EXPLORA AROMAS, TEXTURAS Y PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN.



Inmersión Mater Ecosistema, Cap. 001: Amazonía de Altura se ofrece a través de Masi en sesiones de 90 minutos.

La experiencia se realiza dos veces al día y las reservas están disponibles a través de la página web o escribiendo a reservas@masi.earth. Ubicación: avenida Pedro de Osma 205, segundo piso, Barranco.



MÁS ALLÁ DE LA ALTA COCINA, VIRGILIO MARTÍNEZ APUESTA POR COMPARTIR EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN DETRÁS DE CADA INGREDIENTE.

y acogedor. Detrás de la experiencia hay un equipo interdisciplinario integrado por científicos, biólogos, diseñadores, cocineros y artesanos que trabajan de manera conjunta para traducir la investigación de Mater en un lenguaje accesible para el público. “Lo lindo de la experiencia es que te sorprendes de una forma sensorial integral. No solo en cuanto a lo gustativo, sino también desde la percepción. Hay un montón de estímulos”, nos dice Malena.

El equipo ya trabaja en nuevas ediciones dedicadas a los Andes, el desierto y el océano Pacífico, aunque, por ahora, la Amazonía seguirá siendo el eje de este laboratorio sensorial. “Nos interesa seguir recibiendo personas y descubrir cómo viven esta experiencia. La respuesta que hemos tenido hasta ahora ha sido muy positiva y alentadora, así que estamos muy emocionados con lo que viene”, concluye la directora de Mater. //

EN LA EXPERIENCIA, EL CAMU CAMU SE PRESENTA DE DISTINTAS FORMAS PARA EXPONER LA DIVERSIDAD DE ESTE FRUTO AMAZÓNICO.



Texturas y sabores

La riqueza textil del Perú ya no solo se viste: también se bebe y saborea. Desde una colección de cafés y postres hasta una propuesta de coctelería de autor, Kuna Café by Napoléon y Sastrería Martínez reinterpretan fibras, telares y tradiciones.



POR:
**CELESTE
PÉREZ**

KUNA CAFÉ BY NAPOLÉON ABRIÓ SUS PUERTAS HACE UNAS SEMANAS, A PROPÓSITO DE LA APERTURA DE LA PRIMERA 'FLAGSHIP STORE' DE LA MARCA.



KUNA

Mientras las fibras de alpaca, vicuña o algodón pima suelen asociarse al diseño y la moda, dos propuestas gastronómicas limeñas han decidido mirarla desde otro lugar. En distintos puntos de la ciudad —y sin haber desarrollado el concepto en conjunto— Kuna Café by Napoléon y Sastrería Martínez han encontrado en el patrimonio textil peruano el punto de partida para renovar sus cartas. El resultado son postres, cafés y cócteles que buscan traducir el valor de los textiles ancestrales al lenguaje del sabor.

En el caso de Kuna Café by Napoléon (@kuna.cafe), la inspiración nació del encuentro entre dos marcas que comparten una misma filosofía: poner en valor el origen y el trabajo artesanal. No solo se trata de replicar colores o estampados de las colecciones de Kuna, sino que el equipo creativo apostó por interpretar aquello que hay detrás de cada prenda.

“Más que inspirarnos en las

fibras, nos inspiró la filosofía que compartimos con Kuna: partir siempre del origen, respetar la materia prima y transformarla con técnica, sensibilidad y atención al detalle”, explica Luciana Dávalos, directora general de operaciones de Napoléon. Esa visión dio forma a una carta Signature, en la que cafés y postres buscan transmitir emociones a partir de ingredientes de origen, como el ajonjolí negro, los nibs de cacao de Ucayali y el ayrampo, de Cusco.

Para Dávalos, el principal desafío fue evitar que la inspiración quedara en lo estético. “No queríamos crear postres que simplemente reprodujeran colores o formas; queríamos comprender qué representaba cada colección y traducir esa esencia a una experiencia gastronómica”, señala. La intención, añade, es que quienes visiten el espacio descubran cómo la moda y la gastronomía pueden dialogar desde valores compartidos como el respeto por la materia prima y el trabajo artesanal.



KUNA

EN LA FOTO, "SIETE (COLORS OF THE WORLD)", POSTRE GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO, CON BAVAROIS DE VAINILLA Y COMPOTA DE HIGOS.

KUNA
LÉON



"CARDADO", DE SASTRERÍA MARTÍNEZ, ES UN SOFISTICADO SOUR QUE COMBINA FLOR DE CAÑA ECO, ROSOLIO DE CÍTRICOS Y LICOR DE CHINOTTO.



SASTRERÍA MARTÍNEZ

Agenda tu visita

♦♦ Kuna Café by Napoléon está ubicado junto a la nueva 'flagship store' de Kuna, en Av. Jorge Basadre 380, San Isidro, y recibe al público de 7:30 a.m. a 9:30 p.m. En tanto, Sastrería Martínez, puesto 33 de la lista 50 Best Bars, se encuentra en Mariscal La Mar 1263, Miraflores, y abre de martes a sábado.

A TU SALUD

A pocos minutos en auto, en Sastrería Martínez (@sastreriamartinezlima), el punto de partida también es la riqueza textil del Perú, aunque llevada al universo de la coctelería. El bar ya había explorado esta temática en una carta anterior inspirada en los telares del país, pero esta vez decidió ir un paso más allá: imaginar cómo esos textiles vestirían un traje de sastrería y convertir esa narrativa en una experiencia líquida. Cada cóctel se vincula con una prenda, una tradición textil y los ingredientes característicos de la región que representa.

"Así unimos los dos mundos con los que trabajamos: la sastrería y la riqueza textil que tiene el Perú", explica Diego Macedo, creador del espacio. De esa manera, un cóctel inspirado en la costa norte incorpora insumos como el loche o la chicha de jora, mientras que otras creaciones recurren a ingredientes como el camu camu, el tumbo o el cacao para reflejar distintos territorios y sus culturas.

El proceso, reconoce Macedo, exigió una profunda investigación sobre la historia textil peruana. "El reto mayor es el estudio, que todo el equipo se prepare sobre nuestra riqueza textil", comenta en diálogo con **Somos**.

Ese trabajo ha sido bien recibido por el público, que encuentra en la nueva carta una forma distinta de acercarse al patrimonio cultural del país.

Aunque siguen caminos independientes, ambas propuestas coinciden en una idea: la textilería peruana no solo puede admirarse en una prenda o una pasarela. También puede convertirse en una taza de café, un postre o un cóctel capaz de contar, desde otro lenguaje, la historia de las fibras que forman parte de la identidad del Perú. //

Libros

ALONSO CUETO

“Lima sigue siendo un paraíso para un escritor”



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTO:
DIEGO MORENO

Con “Memorias de una limeña”, Alonso Cueto reconstruye la Lima de inicios del siglo XX a través de Adriana, una mujer que desafía las convenciones de su tiempo. Conversamos con el autor sobre la memoria, la ciudad, la literatura y el Perú de hoy.

Esta vez, Alonso Cueto regresa con una historia que, de algún modo, comenzó a gestarse hace más de tres décadas en las páginas de Somos. “Cuando Bernardo Roca Rey dirigía la revista, me propuso escribir una serie en la que una mujer mayor recordara su vida en Lima. El personaje se llamaba Alejandra y los textos aparecían como si fueran sus verdaderas memorias”, recuerda el escritor desde la sala de su casa. “Siempre me quedé con la ilusión de convertir esa idea en una novela, darle una continuidad y una vida propia. Con el tiempo nacieron Adriana y ‘Memorias de una limeña’”, añade.

La ciudad aparece casi como un personaje más. ¿Cómo lograste recrear la atmósfera de inicios del siglo XX?

Siempre me fascinó esa Lima que aparece en los relatos de Abraham Valdelomar: el Palais Concert, el Jardín Estrasburgo, el Parque de la Reserva. Era una ciudad llena de contrastes, donde convivían el lujo y la pobreza. También fueron fundamentales las novelas y memorias de Luis Alberto Sánchez, además de muchos libros que han aparecido en los últimos años.

CON MÁS DE CUATRO DÉCADAS DEDICADAS A LA LITERATURA, ALONSO CUETO CONTINÚA EXPLORANDO LOS VÍNCULOS ENTRE LA MEMORIA, LA IDENTIDAD Y EL PASO DEL TIEMPO.



¿Sientes que existe un renovado interés por nuestra historia?

Definitivamente. Basta ver la cantidad de publicaciones y proyectos dedicados a rescatar la memoria de la ciudad. Durante mucho tiempo los peruanos miramos nuestro pasado con cierto menosprecio, pero siento que eso está cambiando. Hay una mayor valoración de lo nuestro.

¿Por qué apostaste por una voz femenina como protagonista?

En mis últimas novelas me han interesado mucho los personajes femeninos. Me parece que las mujeres suelen tener una mayor capacidad para salir de sí mismas y construir vínculos con los demás. Los hombres, en cambio, solemos estar más encerrados en nosotros mismos. Además, escribir desde una voz femenina era un desafío. Siempre he pensado que escribir consiste en meterse en problemas, en explorar territorios que no conocemos. Habría sido mucho más sencillo escribir sobre un hombre, pero mucho menos interesante.

La novela plantea que la memoria no reproduce el pasado, sino que lo reinventa. ¿Hasta qué punto esa idea también define el oficio del novelista?

Recordar es contarse una historia a uno mismo utilizando los materiales de la memoria, pero inevitablemente agregando detalles, interpretaciones y emociones. Nunca es reproducir exactamente lo que ocurrió. He visto matrimonios discutir un mismo episodio y cada uno defender una versión completamente distinta. La memoria es un archivo, un depósito de información. El recuerdo, en cambio, es el esfuerzo personal por seleccionar aquello que realmente tiene sentido para nuestra vida.

Después de leer tanto sobre Lima, ¿qué descubriste de la ciudad?

Más que descubrirla, confirmé algo que siempre había sentido. Viví ocho años fuera del Perú, entre Europa y



EL PALAIS CONCERT FUE UNO DE LOS GRANDES CENTROS DE LA VIDA INTELECTUAL Y BOHEMIA DE LA LIMA DE INICIOS DEL SIGLO XX.

Estados Unidos, y cuando regresé muchos me preguntaban por qué volvía si todos mis amigos se habían quedado afuera. Yo siempre quise regresar. No sé explicar del todo esa relación con Lima. Las grandes decisiones de la vida casi nunca tienen una explicación racional. Creo que mis padres me enseñaron a querer esta ciudad y ese vínculo nunca desapareció.

En el libro aparecen figuras como Abraham Valdelomar, José Carlos Mariátegui o Magda Portal. ¿Qué representan para ti?

Representan una época de enormes ilusiones. Valdelomar quería transformar el país desde la cultura; Mariátegui tenía una fe inmensa en el futuro del Perú; Magda Portal apostó toda su vida por una causa colectiva. Había

una convicción de que era posible cambiar el país. Eran personajes apasionados, contradictorios, capaces de jugarse la vida por sus ideas. Quise que acompañaran el recorrido de Adriana porque representan ese momento vibrante de nuestra historia.

¿Qué queda de aquella Lima en la ciudad actual?

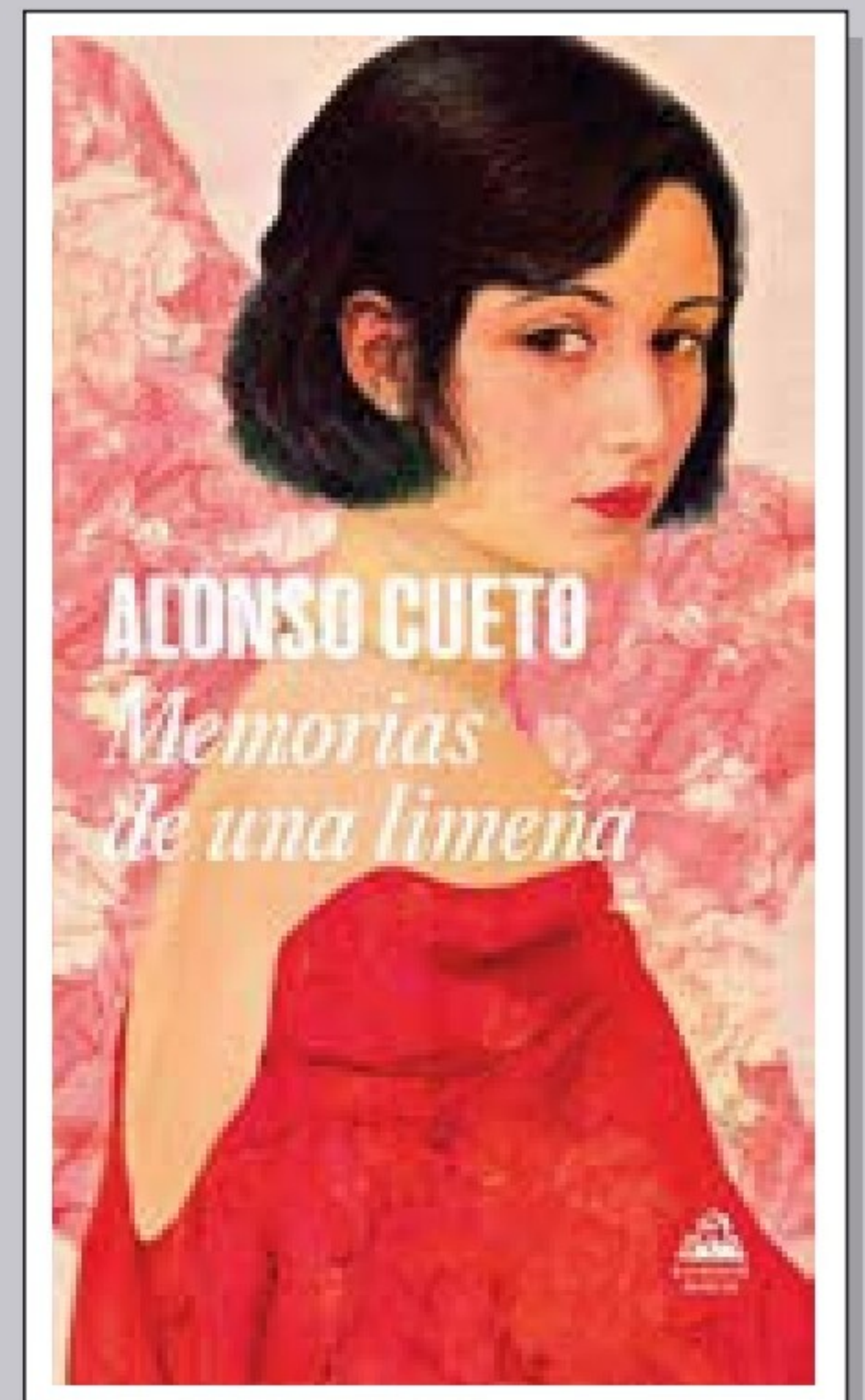
La identidad de Lima nunca ha sido única. Existe la Lima tradicional de balcones y casonas, pero también la Lima inmensa construida por millones de migrantes. Ambas son igualmente limeñas. Es una ciudad marcada por el mar, por los cerros y por ese cielo gris que tanto ha influido en nuestros escritores. Ese gris no solo habla de melancolía; también habla de resistencia y de supervivencia. Hoy, además, vemos una ciudad llena de emprendedores que siguen reinventándola todos los días.

¿Ves con optimismo el futuro del Perú?

Si algo sostiene al Perú es la esperanza. Los peruanos hemos demostrado una enorme capacidad para resistir, emprender y levantarnos después de cada crisis. Somos un país construido sobre la diversidad y las diferencias. El reto es convertir esa riqueza en un proyecto común.

¿Qué historias te interesan contar ahora?

Ya empecé una nueva novela ambientada en la Lima del siglo XXI. Lima sigue siendo un paraíso para un escritor porque es una ciudad llena de contrastes, personajes e historias. Siempre hay algo que contar. Me interesa explorar esos encuentros inesperados entre personas de mundos completamente distintos. Ahí aparecen las mejores historias y, por ahora, es el universo que quiero seguir explorando. //



Próxima a cumplir 70 años, Adriana Verón Taipe ha decidido escribir la historia de su vida. Entre recuerdos, omisiones e imaginaciones, la escritura se convierte en el escenario donde la protagonista intenta reconciliarse con aquello que vivió y con todo lo que nunca llegó a suceder. "Memorias de una limeña" se presenta este 6 de agosto, a las 7 p.m., en el auditorio César Vallejo de la FIL Lima.

Astrología



Aries

La semana te pide bajar la velocidad y actuar con estrategia. Un cierre importante revela qué merece tu energía y qué es momento de soltar definitivamente.



Tauro

Cambios en el trabajo o en tus metas pueden incomodarte al principio, pero abren una oportunidad de crecimiento. Confía en tu capacidad de adaptarte.



Géminis

Una conversación, noticia o decisión cambia tu perspectiva. La Luna llena te invita a dejar atrás una creencia limitante y mirar el futuro con confianza.



Cáncer

Es tiempo de cerrar un capítulo emocional o financiero. Soltar el control te permitirá recuperar tranquilidad y enfocarte en relaciones más equilibradas y auténticas.



Leo

Las relaciones serán el gran espejo de la semana. Descubrirás qué vínculos fortalecen tu esencia y cuáles ya no acompañan a la persona en la que te conviertes.



Virgo

Los pequeños cambios en tu rutina tendrán un gran impacto. Aprovecha esta energía para reorganizar prioridades y dejar hábitos que ya no suman bienestar.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

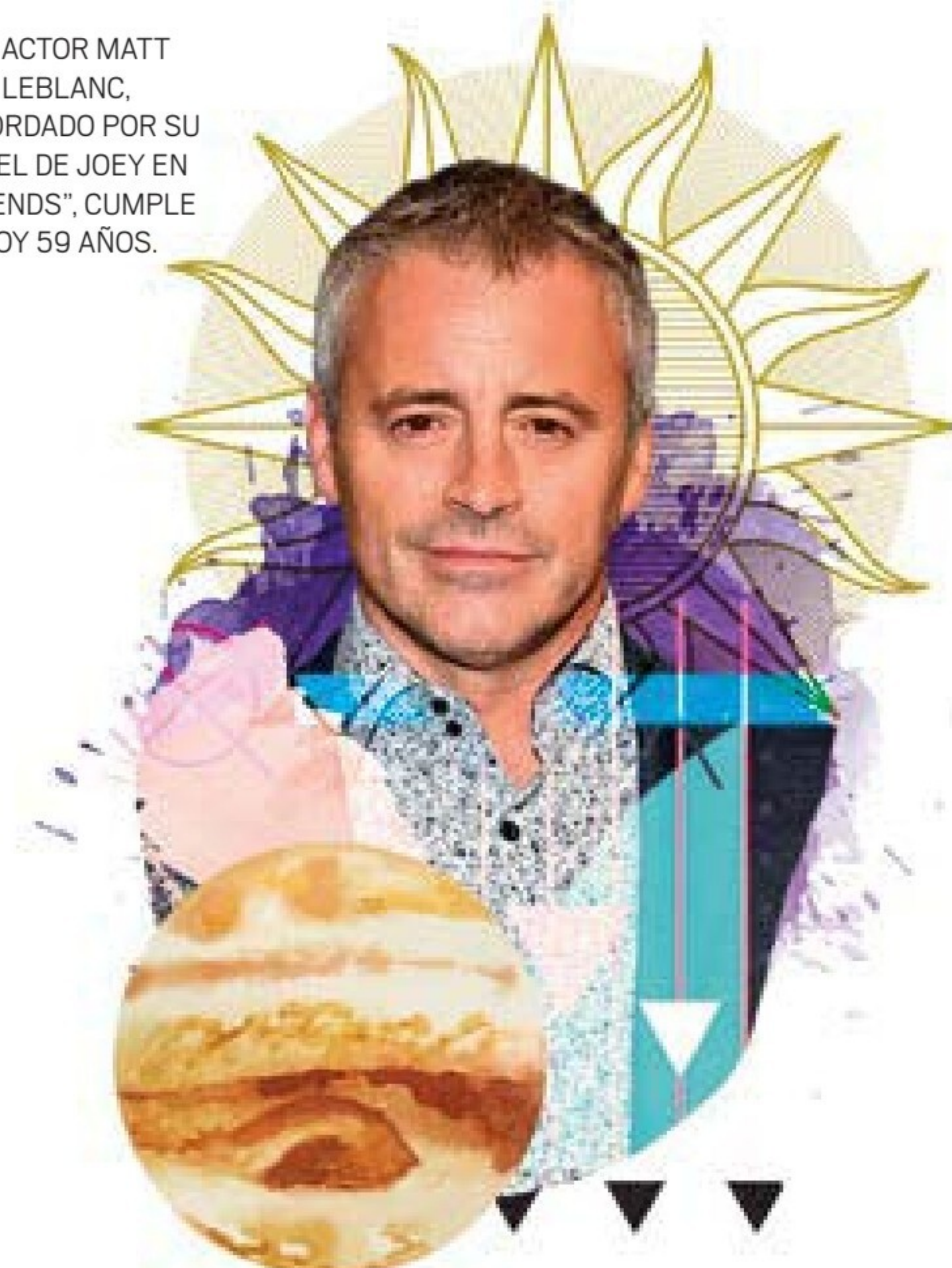
Días de intensidad

Julio se despide con una de las semanas más intensas del mes. El 27, el Sol en Leo se enfrenta a Plutón en Acuario, una configuración que pone en evidencia aquello que hemos evitado mirar: dinámicas de poder, verdades incómodas o aspectos de nosotros mismos que ya no podemos seguir ignorando. Es un tránsito que nos invita a transformar desde la autenticidad, aunque el proceso pueda sentirse desafiante. En lo colectivo, también puede coincidir con un clima de mayor tensión o polarización, donde viejas estructuras muestran con claridad que necesitan cambiar. Viene fuerte el final de mes.

Dos días después, la Luna llena en Acuario, mientras el Sol permanece junto a Júpiter y Plutón, sigue marcando el trasfondo del cielo. Esta lunación trae un cierre emocional importante. Muchas situaciones que se movieron durante julio encuentran una resolución o muestran con claridad cuál es el siguiente paso.

Es tiempo de procesar lo vivido, integrar los aprendizajes y despedirse de una etapa que ya cumplió su propósito. A veces, cerrar un ciclo no significa perder algo, sino hacer espacio para una versión más auténtica de nosotros mismos. Ese parece ser el verdadero regalo con el que julio nos invita a terminar el mes, aunque muchos no lo vean con claridad. //

EL ACTOR MATT
LEBLANC,
RECORDADO POR SU
PAPEL DE JOEY EN
"FRIENDS", CUMPLE
HOY 59 AÑOS.



Libra

La creatividad y el corazón toman protagonismo. La Luna llena marca el cierre de una etapa afectiva y te anima a expresar lo que realmente deseas.



Escorpio

Asuntos familiares o del hogar llegan a un punto de definición. Aunque algunos cambios remuevan emociones, terminarán dándote una base mucho más sólida.



Sagitario

Las palabras tendrán un peso especial. Una conversación pendiente, un acuerdo o una decisión te permitirán cerrar un ciclo y avanzar con mayor claridad.



Capricornio

Es momento de revisar qué valores y dónde inviertes tu energía. Un cambio en tus recursos o prioridades te ayudará a construir con más seguridad.



Acuario

La Luna llena en tu signo ilumina quién eres hoy. Se cierra una etapa personal y comienza otra en la que tu autenticidad será tu mayor fortaleza.



Piscis

La semana favorece la introspección y el descanso. Soltar cargas emocionales, perdonar y confiar en tu intuición serán la mejor forma de preparar tu próximo comienzo.

Test de Proust

“Mi mayor logro ha sido no convertirme en copia”

La chef y su restaurante Bruto forman parte del festival FILO Criollo, que se celebra hoy en el Club Cultural Lima (Chorrillos). Entradas en Joinnus.

Arlette Eulert Checa



YAYO LÓPEZ

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?
Perderme en un mercado.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?
No existe la perfección.

¿Cuál crees que sea el rasgo que más te define?
No negocio convicciones.

¿Cuál consideras tu peor defecto?
La impaciencia.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?
La mediocridad.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?
Un pasaje sin retorno.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?
La indiferencia.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?
“Sabor antes que técnica”... “Prueba y error”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?
No convertirme en copia.

¿En qué ocasiones mientes?
Cuando pruebo algo que no me encanta y digo: “Está interesante”.

¿Cuándo y dónde has sido

absolutamente feliz?
La felicidad son momentos.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?
Mi paz mental.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?
Lo espiritual.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?
La coherencia.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?
Ninguno. Prefiero escribir mi propia historia.

¿Cómo te gustaría morir?
Dormida.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?
Un gato.

¿Qué talento especial te gustaría tener?
Teletransportarme.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?
Haruki Murakami.

¿Qué persona viva te parece despreciable?
Cualquiera que abuse del poder y lo disfrute. //

PREMIOS *Somos*

¡Último día para votar!

01



Escanea el
código QR

02



Elige a tu
restaurante favorito

03



Y por último,
¡emite tu voto!

¡CADA VOTO CUENTA!

Apoya al tuyo, hazlo triunfar y asegúrate de que
se lleve el gran premio. *(No es necesario ser suscriptor)*

VOTA AHORA



Auspiciadores: Bacus

Redondos

Wong

PISCO
ROTONDO

INTIPALKA

Rappi

LAOV



Hstern

JW MARRIOTT | JOCKEY PLAZA | AEROPUERTO LIMA